

CÓCTEL

Referencias frías

- Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
- Hummus con crudités, pimentón de la Vera y aceite oliva
- Cucharita de tartar de atún con dados de aguacate y chip de vegetales
- Cesta crujiente de brandada de bacalao con su caviar
- Chupito de gazpacho de frutos rojos con perlas de aceite oliva virgen extra
- Brocheta de tomatito cherry con perlas de mozzarella al aceite de albahaca
- Wrap relleno de salmón ahumado con crema de queso, lechuga baby y caviar negro
- Mini Causa limeña
- Ceviche
- Mini tоста de crema de aguacate con anchoas

Referencias calientes

- Croquetas de jamón y chipirón
- Bombón de rabo de toro con parmentier
- Brocheta de pollo teriyaki con sésamo
- Mini taquito de cochinita pibil, cebolla morada encurtida y pico de gallo
- Gyoza de pato desmigado con puré de manzana
- Cesta crujiente de cremoso de morcilla con punto de manzana
- Mini tortilla de patatas con mayonesa de cítricos
- Mini hamburguesas cin cebolla caramelizada Papitas rellenas
- Tequeños de ternera

Referencias dulces

- Brownie casero con fosh y frutas del bosque
- Estofado de fresa en vinagre de Módena, mascarpone y yogur con tierra de Oreo

Córners

- Welcome corner
- Corner de ibéricos y quesos
- Corner de arroces
- Corner de sushi

CAFÉ E INFUSIONES, MOSCATO Y MIGNARDISES

- Vino, cervezas y refrescos incluidos

*Este menú incluye barra libre hasta 4 horas.