

Menú Cocktail 1

Mini tostas de brandada de bacalao y aceite de ajo negro.

Cucharitas de tartar de tomate, albahaca y tapenade de aceituna negra.

Vasitos de ensalada de pulpo con patata y pimentón de la Vera.

Mini brochetas caprese con reducción de balsámico y albahaca fresca.

Gazpacho de sandía y tomate en chupito con menta fresca.

Chupito de ajo blanco con uva y almendra laminada
Pincho de pollo marinado en hierbas provenzales con alioli de ajo
asado.

Mini cocas de escalivada y anchoa con aceite de oliva virgen extra.

Buñuelos de bacalao con alioli cítrico.

Brocheta de secreto ibérico con romero y sal en escamas.

Mini risotto de setas y parmesano servido en cuchara de degustación.

Mini kebab de cordero con especias suaves y salsa de yogur griego.

Menú Cocktail

30 €

IVA incluido

Menú Cocktail 2

Estación de Quesos y Embutidos.

Mini tostas de brandada de bacalao y aceite de ajo negro.

Cucharitas de tartar de tomate, albahaca y tapenade de aceituna negra.

Vasitos de ensalada de pulpo con patata y pimentón de la Vera.

Mini brochetas caprese con reducción de balsámico y albahaca fresca.

Gazpacho de sandía y tomate en chupito con menta fresca.

Chupito de ajo blanco con uva y almendra laminada
Pincho de pollo marinado en hierbas provenzales con alioli de ajo
asado.

Mini cocas de escalivada y anchoa con aceite de oliva virgen extra.

Buñuelos de bacalao con alioli cítrico.

Brocheta de secreto ibérico con romero y sal en escamas.

Mini risotto de setas y parmesano servido en cuchara de degustación.

Mini kebab de cordero con especias suaves y salsa de yogur griego.

Menú Cocktail 2

35 €

IVA incluido

Menú Cocktail 3

Niguiris variados de salmón y atún.

Mini tоста de salmón ahumado, queso crema y eneldo.

Focaccia con escalivada y filete de anchoa.

Cucharita de mozzarella, pesto y tomate seco.

Vasito de salmorejo con huevo rallado y crujiente de jamón ibérico.

Variado de cocas alicantinas (verduras, sardina, embutido).

Degustación de quesos nacionales con frutos secos y uvas.

Degustación de embutidos ibéricos con picos y regañás.

Bao de calamar frito con mayonesa de kimchi.

Piruleta crujiente de gambas con mayonesa de lima y perejil.

Taco mini de cochinita pibil con cebolla encurtida.

Menú Cocktail 3

38 €

IVA incluido

Menú Cocktail 4

Degustación de quesos artesanos (manchego, cabra curado, azul) con uvas, nueces y pan de higos.

Tabla de embutidos ibéricos: jamón, lomo, salchichón, chorizo.

Salmorejo con huevo rallado y jamón crujiente.

Cucharita de ensaladilla rusa con piparra encurtida.

Vasito de ajo blanco con uva y almendra laminada
Tomate ruff con ventresca.

Tortillas de camarón.

Croquetas variadas.

Cazón en adobo con mayonesa cítrica.

Arroz a banda.

Arroz de magro y verdura.

Niguiris de salmón, atún con soja.

Maki de pepino, aguacate y zanahoria (opción vegana).

Ensalada tailandesa de salpicón con toque picante.

Pan bao de costilla de cerdo a baja temperatura con chimichurri coreano.

Dumplings de pato con salsa hoisin.

Nasi Goreng de arroz con verduras, pollo y huevo (en vasito)
Brocheta de pollo con salsa satay.

Mini samosa de verdura con chutney de mango.

Chutney de tomate y cebolla con pan naan.

Pollo tikka masala en vasito con arroz basmati.

Pakoras de verduras con salsa de menta.

Brocheta de cordero con garam masala y yogur.

Guacamole casero con totopos crujientes.

Mini ceviche de corvina con lima, cebolla roja y cilantro.

Duos de mini tacos de cochinita pibil y birria.

Quesadilla de queso y jalapeño con crema agria
Patatas rancheras con pico de gallo.

Menú Cocktail 4

55 €

IVA incluido

Todas las opciones de Cocktail

POSTRE

Según Evento.

BODEGA

Cerveza

Vino Tinto D.O. Alicante

Vino Blanco D.O. Alicante

Agua y Refrescos