

FUSIÓ

CATERING & EVENTS

Menús para tus fiestas de Navidad

ENCARGA TU COCTEL PARA ESTAS FIESTAS

APERITIVOS FRÍOS

- Duo de bombón queso de cabra, pistacho o tomate crunch
 - Tártar de salmón con mango
 - Cono de virutas de jamón
- • Blini de sardina ahumada con mascarpone y frambuesa
 - • Langostino con hummus de remolacha
 - • Tártar de atún con fresas y brotes
- • Tomate, anchoa, mozzarella, albahaca, oliva calamata y Pedro Ximénez

APERITIVOS CALIENTES

- • Ravioli de perdiz con salsa vermouth
- • Pulpo con "mongetes Santa Pau" y crema de pimentón de la Vera
 - • Croqueta de chipirón con crema de azafrán
- • Brocheta langostino air-bag con salsa coco curry verde
 - • Pan bao de ternera con manzana
 - • Brick de cabrales y pera
- • Presa ibérica, ciruela, cebollita y salsa hoisin
- • Mini canalón de pato y foie con salsa de trufa

*Piezas por persona 19

PRECIO POR PERSONA 32€ (10% de IVA incluido)

FUSIÓ
CATERING & EVENTS