



PROPUESTA COCTEL

Aperitivos Fríos

- Foie micuí con galleta dulce de pasas
- Esferificación de aceite arbequina con polvo de jamón ibérico
 - Salmón marinado, mango y crispí de wasabi
 - Cracker con jamón ibérico y tomate confitado
 - Sardina ahumada, pomelo y aguacate
 - Tártar de gamba al pesto y tomate
 - Tataki de atún con compota de pimiento rojo
- Brocheta de higo, jamón, mozzarella y albahaca



Aperitivos Calientes

- Croqueta de calamar y crema de pimentón
 - Pulpo, patata, panceta y soja
- Mini burguer de cordero con salsa romesco
 - Brick de morcilla y menta
- Dadito de cochinitillo puerro y salsa hoisin
 - Buñuelo negro con "all i oli" de curry
- Canelón de magret de pato y foie con salsa vermouth
- Langostinos con frutos secos y mahonesa de gamba



**19 Píezas por persona*

PRECIO POR PERSONA 37€ (10% de IVA incluido)