

Cóctel Chic

Aperitivos fríos

Cucharita de tartar de atún con ponzu cítrica y sésamo
Chupito de salmorejo con tropezones y aceite de albahaca
Brioche mini de steak tartar suave y mayo trufada
Ceviche tropical de corvina y langostino con mango
Vasito caprese: bocconcini, tomate confitado, pesto de pistacho
Cucurucho de brandada de bacalao con ralladura de limón
Alcachofa confitada con crema de parmesano y crispy de jamón

Aperitivos calientes

Surtido de croquetas cremosas
Mini bao de pulled pork + hoisin
Arancini de ragú de ternera con queso y mayo de albahaca
Brocheta de pulpo braseado con parmentier y pimentón
Lingote crujiente de pollo con salsa yogur-menta

Postre

Lemon pie en vasito: crema de limón, crumble y merengue tostado

Bebidas

Vino tinto y blanco D.O., cerveza, agua con y sin gas, refrescos y cava para brindis

Precio: 65,00 € por persona



Cóctel Premium

Aperitivos fríos

Cucurucho de quesos variados y grissini
Tartar de salmón con aguacate y salsa de mango
Gazpacho de fresas con almendra laminada y AOVE
Carpaccio de gamba con lima, AOVE, sal negra y microbrotes
Mini taco crujiente de pulled pork con cebolla caramelizada
Canelón frío de pepino relleno de brandada + cítricos
Bocado de foie con compota de mango y pan especiado

Aperitivos calientes

Mini brioche de roast beef con tártara de la casa
Pincho de langostino con mantequilla de ajo negro y lima
Vasito de crema de patata trufada con huevo de codorniz y
chistorra caramelizada
Butifarra crujiente con manzana horneada + mayo de maracuyá
Bao de pollo confitado, brie y pepino caramelizado

Postre

Cremoso de chocolate con bizcocho de naranja

Bebida

Vino tinto y blanco reserva, cerveza, agua con y sin gas,
refrescos y cava para brindis

Precio: 70,00 € por persona



Menú Prestige

Entrantes

Cucharita de tartar de atún con ponzu cítrica y sésamo
Chupito de salmorejo con tropezones y aceite de albahaca
Vasito caprese: bocconcini, tomate confitado, pesto de pistacho
Cucurucho de brandada de bacalao con ralladura de limón
Surtido de croquetas cremosas
Mini bao de pulled pork + hoisin

Primer plato

Ensalada frisé con burrata, agaricus confitado, macadamia
garrapiñada y emulsión de miel y mostaza
o
Brusquetta de ventresca con cherry confitado guacamole y
micromezclum

Segundo plato

Corvina sobre crema de puerros y salsa de beurre blanc de cava y
limón
o
Carrillera de ternera con salsa de Oporto y pimienta verde +
espárragos verdes

Postre

Mousse de maracuyá con fresas

Bebidas

Vino tinto y blanco reserva, cerveza, agua con y sin gas, refrescos
y cava para brindis

Precio: 70,00 € por persona



Menú Majestic

Entrantes

Cucurucho de quesos variados y grissini

Tartar de salmón con aguacate + eneldo + toque de kimchi suave

Gazpacho de fresas con almendra laminada y AOVE

Torpedo de langostino en panko + mayo de maracuyá

Bao de pollo confitado, brie y pepino caramelizado

Bocado de foie con compota de mango y pan especiado

Primer plato

Ravioli gigante de burrata y salsa de trufa con mantequilla
noisette y salvia

o

Tomate rosa relleno de ratatouille fina y gratinado con queso
parmesano

Segundo plato

Bacalao confitado con crema de patata al aroma de ajo

o

Solomillo de ternera al Pedro Ximénez y cremoso de boniato

Postre

Crêpe rellena de crema mascarpone y helado cítrico

Bebidas

Vino tinto y blanco gran reserva, cerveza, agua con y sin gas,
refrescos y cava para brindis

Precio: 80,00 € por persona



Servicios Boda Cóctel y Menú

Otros servicios (no incluidos)

Cubiertos + mobiliario + mantelería

18€ por persona (aproximadamente)

Pastel Nupcial (sabor a elegir)

Precio: a partir de 5€ la ración

Copa de cava de bienvenida

Precio: 2,50€ la copa

Show cooking de paella o fideuà

Precio: 3,50€ la ración

Chupitos

2,50€ por persona

Servicio de café

2,00€ por persona

Fuente de chocolate belga con frutas

Precio: 300€

Cortador de jamón (con paletilla 50% ibérico incluido)

Precio: 350€

Servicio de camareros

125,00 € por camarero (total servicio)

Servicios de paraditas varias: crepes, quesos
y embutidos, fritos, dulces, frutas...

Cóctel Infantil Divertido

Aperitivos fríos

Mini Sándwich de pollo y queso suave
vasito de tomate cherry + mozzarella
+ aceite y orégano
Wrap de jamón york y crema de queso

Aperitivos calientes

Mini nuggets caseros de pollo
Mini croquetas de jamón
Mini pizzas margarita

Bebidas

zumos, refrescos y agua

Postre

Frutas con chocolate

Precio: 21,00 € por persona

Menú Infantil El Señorito

Entrantes

Croqueta de pollo
vasito de tomate cherry + mozzarella
+ aceite y orégano
Mini Sándwich de pollo y queso suave

Plato principal (a elegir)

Pollo empanado casero + patatas al horno
Merluza rebozada + arroz blanco

Bebidas

Zumos, refrescos y agua

Postre

Crepe de Nutella con helado de vainilla

Precio: 25,00 € por persona