

Vino español

Vino español A

19€

- . Jamón ibérico de bellota con picos
- . Queso curado de Hontanar con uvas, nueces y regañías
- . Mini blini de salmón con crema de eneldo
- . Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

Vino español B

21€

- . Jamón ibérico de bellota con picos
- . Queso curado de Hontanar con uvas, nueces y regañías
- . Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque
- . Cestillos de salmorejo con jamón crujiente
- . Solomillo de salmón en furikake
- . Tartar de atún con aguacate y mango

Vino español C

23€

- . Jamón ibérico de bellota con picos
- . Surtido de quesos gourmet con membrillo, nueces y regañías
- . Ensaimadita de foie con manzana caramelizada
- . Carpaccio de atún marinado y ahumado con almendras fritas
- . Mini sándwich a la plancha de rabo de toro
- . Crujiente de langostino con albahaca y mayonesa japo

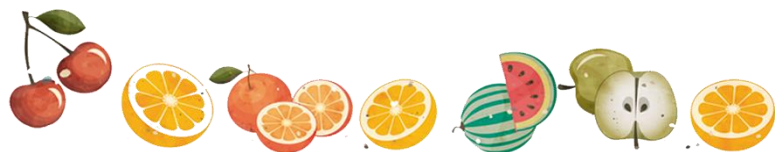
Condiciones de venta

Incluye:

- . Traslado, montaje y desmontaje
- . Todo el material de menaje necesario
- . Mobiliario y mantelería necesaria

Condiciones:

- . Los precios de esta oferta no incluyen el IVA correspondiente (10%)
- . Se pagará el servicio 7 días antes del evento con la confirmación del número de invitados
- . Si existen dietas especiales y/o alergias avisar con un mínimo de 7 días
- . El vino español durará 45 minutos aproximadamente





Aperitivos vino español

Aperitivos fríos

Jamón ibérico de bellota con picos

Lomo ibérico de bellota con picos

Surtido de ibéricos con picos

Cecina de leçon con aceite de oliva virgen extra y almendras fritas

Surtido de quesos con uvas, nueces y regañias (manchego, parmesano, emmental)

Surtido de quesos gourmet con membrillo y regañias (brie trufado, Hontanar, manchego curado)

Anchoa del cantábrico Casa Santoña con tomate

Gilda clásica de boquerón o de anchoa

Tostadita de tortilla de patata

Crudites con hummus, guacamole y/o dip de Gorgonzola

Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

Cestillos de burrata, tomate seco y aceite de trufa

Mini blini de salmón con crema de eneldo

Brocheta de salmón con salsa de mostaza dulce

Taquito de solomillo de salmon en furikake

Tartar de salmón con aguacate y fresa

Tartar de atún con aguacate y mango

Carpaccio de atún marinado y ahumado con almendras fritas

Hosomakis variados

Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque

Mini blini de Roast beef con salsa tártara

Cucharita de Steak Tartar

Brocheta capresse con pesto tradicional

Pan de pita con guacamola y/o hummus

Tostadita de sobrasada con miel y brie

Cucharita de ceviche de lubina

Tostadita de queso de cabra y mermelada de tomate

Mini fuets o mini choricitos

Mini sándwiches variados



Aperitivos vino español

Aperitivos calientes

Ensaimadita de foie con manzana caramelizada

Rollito primavera con salsa agridulce

Rollito de pato laqueado a la naranja

Mini sándwich a la plancha de rabo de toro

Trigueros a la plancha con salsa de soja

Envueltos de trigueros con jamón ibérico y parmesano rallado

Tempura de verduras con salsa de soja

Crujiente de langostino y albahaca con mayonesa japo

Huevito de codorniz con sobrasada y miel

Canicas de morcilla y manzana caramelizada

Croquetas melosas (jamón, boletus, queso azul, pulled pork)

Merlucitas a la romana con limón

Mini Burger con bacon y queso

Mini Burger con cebolla caramelizada sobre pan frito

Pechuguitas Villaroy

Pulpe a feira con pimientos de la Vera

Cucharita de pulpo con parmentier de patata

Bebida

Barra de bebida, cristalería y hielo

Cocacola, Cocacola light, Cocacola zero, Fanta de naranja y de limón

Cerveza con y sin alcohol

Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal

Vino tinto Rioja crianza Arienzo

8,50€

Barra libre de primeras marcas durante el vino español

4,50€

Otros

Camarero 4 horas en Madrid centro

80,00€

Mesa con mantel

20,00€

Cocinero en Madrid centro

80,00€