



# COCKTAIL NAVIDAD

## CORNER

Croquetas de jamón ibérico  
Croquetas de boletus  
Bocaditos de morcilla  
Bocaditos de chistorra  
Quesos nacionales e importación  
(acompañado de uvas y membrillo  
frutos secos, mermeladas y panes  
variados)

## SHOW COOKING

Mini cheese burgers americanas  
(Toppings variados: lechuga,  
tomate, cebolla, pepinillo, bacon,  
queso,...)  
Bebidas:  
Vinos y Ponche de Navidad

## CANAPÉS

Chupito de consomé a la hierbabuena  
Mousse de foie con crocante de manzana y coulis de frutos  
Carpaccio de pulpo con puré de patata trufada y pimentón  
Tartar de solomillo de vaca  
Escalibada con bacalao ahumado y aderezo de aceituna negra  
Buñuelos de bacalao con corazón de fluido de queso  
Rabo de toro desmigado en su jugo con puré trufado  
Fish & Chips de merluza  
Baguettes rellenas de jamón ibérico y tumaca  
Flor de tramezzini de pechuga de pavo con mahonesa de wasabi  
Langostinos envueltos en patata ratte  
Milhojas de patata, jamón ibérico y huevo de codorniz  
Rollito de salmón con aderezo de pepinillos y aceitunas negras  
Tartaleta de crema de castañas y PX

## POSTRES

Torrijas de pan brioche  
Cannoli de crema y mousse de cacao  
Fruta en cubos

## BODEGA

Etcétera verdejo Do Rueda  
Edulis Crianza Do Ca Rioja  
Freixenet Brut Nature Do Cava  
Cerveza, Refrescos y Agua mineral

**37€/persona, IVA incluido**