



MENÚ CÓCTEL + BUFFET

Duración aproximada 150 min

CÓRNER IBERICO

Jamón de bellota
Selección de quesos

SERVIDO

Sándwich de atún y espinacas
Guacamole con vieiras a la parrilla
Chupa chup de queso de cabra con nuez y miel
Snacks de bacalao con alioli de pistachos
Dadito de foie caramelizado con mermelada de tomate
Crema fría de melón con polvo de jamón

NUESTRO BUFFET

Pastel de Salmón con salsa tártara
Ensalada alemana
Ensalada de rucula con langostinos, mango y champiñones con vinagreta de piñones
Ensalada de lechugas variadas con ventresca de bonito, aguacate con vinagreta de piquillo

Mini hojaldre de espárragos verdes y holandesa
Delicias de Merluza con alioli suave
Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo
Croquetas caseras de jamón
Tosta de solomillo con salsa de cebolla caramelizada
Arroz con verduras de temporada



POSTRE

Fresón de Aranjuez con chocolate

Surtido de tartas

CAFÉ e INFUSIONES