



Vino Español nº1

30 min aprox.

Aperitivos fríos:

Fuente de quesos (4 referencias)
Dados de salmón con aceite de cítricos y eneldo
Canapé de atún, espinaca y mahonesa de tomate

Aperitivos calientes:

Croquetas caseras de jamón
Tortilla de patata o tortilla de bacalao y pimientos
Pincho de huevo de codorniz frito con jamón y patatas paja

Bebidas:

Agua mineral
Cervezas con y sin alcohol
Refrescos
Vino Blanco
Vino Tinto



Vino Español nº2

Aperitivos fríos:

*Fuente de quesos (3 referencias)
Surtido de ibéricos
Dados de salmón con aceite de cítricos y eneldo
Mojama de atún con almendras*

Aperitivos calientes:

*Croquetas caseras de jamón
Tortilla de patata o tortilla de bacalao y pimientos
Tosta de ensaladilla de salmón o de sobrasada Balear
Tosta de pimientos caramelizados y queso de cabra o de secreto ibérico con queso Idiazabal
Chistorra de Navarra*

Bebidas:

*Agua mineral y refrescos
Cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco y vino Tinto*