

COCKTAILS 2010

COCKTAIL 1

Cuchara de almejas con vinagreta de maracuya
Brocheta de 2 melones con virutas de jamón ibérico
Sorbete de gazpacho de frutos rojos y uva
Minitartaleta de mi-cuit de foie, manzana ácida y flor de sal
Minicroquetas de pollo
Miniprofiteroles de mozzarella de búfala y hierbas
Vol-au-vent de brandada de bacalao y pimiento del piquillo
Brocheta de frankfurts con provolone y bacon

Coulant de chocolate y frambuesas con helado de fresa

PVP 27 €

COCKTAIL 2

Cuchara de tartar de salmón con su caviar
Brocheta de encurtidos "banderillas"
Sorbete de sopa fría de melón con menta, vainilla y cava
Makis de langostinos y verduras
Coca de escalivada con anchoas del Cantábrico
Minibuñuelos de bacalao
Dados de queso gorgonzola rebozados
Brocheta de chistorra y pimiento del padrón
Atún marinado en soja y rebozado con sésamo de dos colores
Coca de setas de temporada y trufa blanca

Brownie de chocolate negra con helado de chocolate blanca

PVP 32 €

Aguas minerales, vinos, refrescos i café incluido
8% IVA no incluido

COCKTAIL 3

Cuchara de tártar de atún con germinado de col lombarda
Dados de salmón ahumado con pimienta negra y aceite de oliva virgen

Brocheta de queso idiazábal y membrillo con aceite de vainilla
Bombones de queso mascarpone, pasas y semilla de amapola

Nigiris de langostinos

Sorbete de crema fría de calabaza y zanahoria

Minicroquetas de jamón

Brocheta de magret de pato y ciruelas

Tempura de morcilla de cebolla

Profiteroles de mi-cuit de foie y trufa negra

Tartaleta de huevos de codorniz "al plato"

Dados de pollo "Yakitori"

Mousse semi helada de chocolate blanco y frutos rojos

PVP 35 €

COCKTAIL 4

Cuchara de "esqueixada" de bacalao y tomate con olivada

Cuchara de cebiche de mero y coliandre con lima

Makis de salmón con su caviar

Bombones de foie mi-cuit y pistachos

Brocheta de queso feta, tomate cherry y oliva de calamata

Sorbete de Ajo blanco con virutas de jamón de pato

Coca de xanfaina de verduras y anchoas del Cantábrico

Minicrestas de atún y verduras

Dados de queso brie rebozado

Brocheta de langostinos en tempura al "pesto"

Brocheta de dátiles con bacon

Dados de pollo marinado con soja y rebozado con kikos

Vol-au-vent de sobrassada y miel de mil flores

Chips de patata y boniato aromatizados con anís estrellado

Pastel de queso fresco y jarabe de dulce de leche

PVP 40 €

Aguas minerales, vinos, refrescos i café incluido

8% IVA no incluido