



COCKTAIL Nº1

Gazpacho de Frambuesas
Cucharitas de Pulpo a Feira
Tartaleta de Tartare de Aguacate y Langostinos
Brocheta de Lomo y Cebollitas Caramelizadas
Mini Hamburguesas de Salmón y Queso de Cabra
Ensalada Malagueña en Vasíto
Empanada de Carne
Tabla de Queso con Nueces
Mini Ensalada César
Tosta de Cebolla Caramelizada y Queso de Cabra
Chorizo Ibérico
Jamón Ibérico
Empanada de Atún
Delicias de Hojaldre
Porra Antequerana con Jamón y Huevo

El Cocktail irá acompañado de Vino Tinto,
Vino Blanco, Cerveza, Agua y Refrescos

Precio por persona 18,00 euros + IVA



COCKTAIL Nº2

Fríos

Whisky Soeur

Cucharitas de Pulpo a Feira

Tartaleta de Tartare de Aguacate y Langostinos

Brocheta de Lomo y Cebollitas Caramelizadas

Ensalada Malagueña en Vasíto

Tabla de Queso con Nueces

Tosta de Cebolla Caramelizada y Queso de Cabra

Jamón Ibérico

Empanada de Atún

Delicias de Hojaldre

Porra Antequerana con Jamón y Huevo

Calientes

Croquetas de Jamón

Chistorra Crujiente

Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña

Samosas al Curry

Langostinos Crujientes con Salsa Agridulce

Mini Rollitos de Primavera y Salsa Agridulce

Rosada en Adobo con Alioli Suave

Bocaditos de Patata Rellenos de Espinaca y Queso de Cabra

El Cocktail irá acompañado de Vino Tinto,

Vino Blanco, Cerveza, Agua y Refrescos

Precio por persona 22,00 euros + IVA



COCKTAIL Nº3

Fríos

Gazpacho de Frambuesas
Jamón Ibérico
Cucharitas de Pulpo a Feira
Tartaleta de Aguacate y Langostinos
Bombón de Foie
Brocheta de Lomo y Cebollitas Caramelizadas
Mini Hamburguesas de Salmón y Queso de Cabra
Ensalada Malagueña en Vasíto
Empanada de Carne
Tabla de Queso con Nueces
Tosta de Cebolla Caramelizada y Queso de Cabra
Salchichón Ibérico

Calientes

Chistorra Crujiente
Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña
Mini Quiche Lorraine
Cazuelita de Huevos Estrellados
Bocaditos de Emmental y Jamón de Pavo
Langostinos Crujientes con Salsa Agridulce
Secreto Ibérico con Setas en Tostas
Rosada en Adobo con Alioli Suave
Croquetas de Jamón
Fagottinis de Parma con Tomate
Samosas al Curry

El Cocktail irá acompañado de Vino Tinto,
Vino Blanco, Cerveza, Agua y Refrescos

Precio por persona 25,00 euros + IVA



COCKTAIL Nº4

Fríos

Whisky Soeur

Bolitas de Parmesano en Mousse

Piruleta de Foie con Chocolate

Aceituna Líquida

Souquet de Langostinos y Rape

Pollo al Curry con Manzana y Arroz Basmati

Suprema de Codorniz con Crema Trufada de Patata

Calientes

Croquetitas de Jamón

Albondiguillas de Setas

Camperitos de Solomillo

Crema de Coliflor con Avellanas

Chupa Chups de Codorniz con Soja

Mini Wraps de Salmón y Queso

Patatitas Riojanas

Piruletas de Queso y Bacon

El Cocktail irá acompañado de
Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Agua y Refrescos

Precio por persona 25,00 euros + IVA



COCKTAIL INFORMAL

Montaditos de Lomo y Queso
Mini Baguettes de Tortilla
Mini Hamburguesas de Ternera, Lechuga y Tomate
Crostines de Jamón y Queso
Mini Pizzas Barbaco
Pinchitos de Pollo con Alioli Suave
Medias Noches de Atún y Tomate con Salsa Rosa
Perritos Calientes con Queso y Cebolla Crujiente
Croquetas de Jamón
Langostinos Crujientes

El Cocktail irá acompañado de Refrescos , Agua y Cerveza

Precio por persona 18,00 euros + IVA



Pastelería Francesa para Cóctails

A elegir 3 Variedades

Rocas de Chocolate
Trufas
Tejas
Diamante
Coquitos
Cookies
Gominolas de Sabores

A elegir 3 Variedades

Vasíto de Chocolate Blanco, Toffe y Manzana Asada
Cake de Queso y Frutos Rojos
Milhojas de Crema y Merengue
Ópera
Chocolate Negro y Mandarina
AfterEight
Sacher
Selva Negra
Brownie con Guianduja
Limón y Merengue
Torre de Avellana
Mini Quesitos
Pettit Suisse
Piruletas
Mini Bomba de Choco
Chocolate Blanco y Melocotón

Se eligen 3 Variedades de Cada Grupo

El precio es de 3,00 euros+ IVA por los 6 elegidos