

MENÚ COCKTAIL

***Disponible solo para eventos de a partir de 20 personas**

Gildas

Vasito de crema (según la temporada)

Brocheta de gambas con mayonesa de lima

Cucharita de salmón ahumado con mayonesa de wasabi

Tabla de quesos con membrillo, manzana y grisinis

Sushi extremeño

Croquetas de jamón ibérico

Cucurucho de chipirones a la andaluza

Mini tostada de escalivada con anchoa

Bikini trufado (trufa, mozzarella, jamón ibérico)

Degustación de fideuá con alioli

Barra libre de bebidas seleccionadas

Vino tinto Muller D.O Tarragona

Vino blanco Ipsis Chardonnay D.O Tarragona

Refrescos, cerveza, vermut, agua...

Postres

Brochetas de fruta con trufas artesanas

Copa de cava

45€ IVA INCLUIDO

(precio por persona)

*Se puede cambiar las brochetas por tarta de celebración

COMPLETE O MODIFIQUE SU MENÚ CON ESTAS OPCIONES:

Croquetas de chorizo de León (1.80€)

Croquetas de chipirones en su tinta (1.80€)

Cucharita de pulpo a la gallega con aceite de pimentón de la Vera (2.00€)

Calamares a la romana (2.20€)

Tostadita de Sardina ahumada con guacamole (2.00€)

Cucharita de taco de bacalao ahumado con vinagreta de tomate (2.00€)

Pincho de tacos de entrecot con salsa a la pimienta (2.20€)

Bomba de la Barceloneta picantona (2.50€)

Cortador de jamón ibérico (supl. 550€, con un jamón entero)*

Es posible cambiar el postre por una tarta casera de celebración de nata, trufa y yema con crocanti de almendras .

El formato de servicio es tipo aperitivo de boda, comensales de pie con sillas en el perímetro y una barra de buffet para la bebida

MENÚ COCKTAIL

***Disponible només per a events a partir de 20 persones**

Gildas

Gotet de crema (segons temporada)

Broqueta de gambes amb maionesa de llima

Cullareta de salmó fumat amb maionesa de wasabi

Taula de formatges amb codonyat, poma i grisinis

Sushi extremeny

Croquetes de pernil ibèric

Paperina de calamarsons a l'andalusa

Mini torrada d'escalivada amb anxova

Bikini trufat (trufa, mozzarella i pernil ibèric)

Degustació de fideuà amb allioli

Barra lliure de begudes seleccionades

Vi negre Muller D.O Tarragona

Vi blanc Ipsis Chardonnay D.O Tarragona

Refrescs, cervesa, vermut, aigua...

Postres

Broquetes de fruita amb trufes artesanes

Copa de cava

45€ IVA INCLÒS
(preu per persona)

* Es pot canviar les broquetes per pastís de celebració

COMPLETI O MODIFIQUI EL SEU MENÚ AMB AQUESTES OPCIONS:

Croquetes de xoriç de Lleó (1.80€)

Croquetes de calamarsons en tinta (1.80€)

Cullareta de pop a la gallega amb oli de pimentón de la Vera (2.00€)

Calamars a la romana (2.20€)

Torradeta de sardina fumada amb guacamole (2.00€)

Cullareta de daus de bacallà fumat amb vinagreta de tomàquet (2.00€)

Broqueta de daus d'entrecot amb salsa al pebre (2.20€)

Bomba de la Barceloneta picantona (2.50€)

Tallador de pernil ibèric (supl. 550€, amb un pernil sencer)*

Es possible canviar el postre per un pastís casolà de celebració de nata,
trufa i yema amb crocanti d'ametlles .

El format del servei és tipus boda; comensals de peu amb cadires al perímetre i barra de buffet per a la beguda