

Menú cóctel 1

Salado

- Gildas de anchoa doble 0 y triple boquerón
- Tostas de anchoa marinera
- Surtido de ibéricos y quesos nacionales
- Mini torreznos de Soria
- Mini focaccias de brie, tomate y olivas negras
- Brioche con queso crema y salmón
- Brioche con crema de pistacho, guanciale y provolone
- Croquetas variadas
- Langostino en tempura con mayonesa kimchi
- Mini burger de vaca madurada
- Gyozas variadas

Dulce

- Mini torrijas con helado de vainilla
- Mini gofres con chocolate blanco, chocolate con leche y dulce de leche
- Tarta de manzana, queso o chocolate
- Fruta variada de temporada

Barra libre de bebida

- Vino tinto Cune (Rioja)
- Vino blanco Cune (Verdejo)
- Refrescos y cerveza Mahou 5 estrellas

70€/PP (IVA Incluido)



Menú cóctel 2

Salado

- Gildas de anchoa doble 0 y triple boquerón
- Tostas de anchoa marinera
- Surtido de ibéricos y quesos nacionales
- Mini torreznos de Soria
- Mini focaccias de brie, tomate y olivas negras
- Brioche con queso crema y salmón
- Brioche con crema de pistacho, guanciale y provolone
- Croquetas variadas
- Gyozas variadas

Dulce

- Mini torrijas con helado de vainilla
- Mini gofres con chocolate blanco, chocolate con leche y dulce de leche
- Tarta de manzana, queso o chocolate
- Fruta variada de temporada

Barra libre de bebida

- Vino tinto Cune (Rioja)
- Vino blanco Cune (Verdejo)
- Refrescos y cerveza Mahou 5 estrellas

60€/PP (IVA Incluido)



Xaloc



Menú cóctel 3

Salado

- Gildas de anchoa doble 0 y triple boquerón
- Surtido de ibéricos y quesos nacionales
- Mini focaccias de brie, tomate y olivas negras
- Brioche con crema de pistacho, guanciale y provolone
- Croquetas variadas
- Gyozas variadas

Dulce

- Mini torrijas con helado de vainilla
- Tarta de manzana, queso o chocolate
- Fruta variada de temporada

Barra libre de bebida

- Vino tinto Cune (Rioja)
- Vino blanco Cune (Verdejo)
- Refrescos y cerveza Mahou 5 estrellas

50€/PP (IVA Incluido)

