



## Ejemplo de menú cóctel con plato de refuerzo

Recepción con selección de quesos españoles y embutidos de bellota

### Para empezar, a escoger 4 referencias

- Gilda de cuchara con esfera de aceituna
- Sardina ahumada y tartar de tomates
- Falsa trufa de queso y aceituna negra
- Cecina, dátil y foie
- Salmón ahumado con muselina de wasabi y eneldo
- Mejillón en escabeche cremoso de fruta de la pasión
- Rollito oriental de gamba roja y sisho
- Tacita de txangurro y espuma de apionabo (con cuchara)
- Steak tartar ahumado con tomillo
- Tartaleta de gamba al ajillo-kimchi
- Gazpacho tradicional con AOVE de arbequina
- Gazpacho de cerezas
- Salmorejo cremoso con cristales de balsámico (con cuchara)
- Capuchino de calabaza y naranja con espuma de Idiazábal
- Capuchino de setas, foie y trufa
- Tomate cherry pasificado con burrata y albahaca
- Mini quiche lorraine
- Papadum con mouse de salmón ahumado y especias tandoori
- Eclair de pimiento de piquillo y pilpil de bacalao

### Para continuar, a escoger 4 referencias

- Bikini de pastrami y encurtidos
- Daditos de merluza a la romana con mayonesa de cítricos
- Brocheta de pollo teriyaki
- Brocheta de pato con salsa hoisin
- Corazones de alcachofa con salsa perigourdine
- Vol au vent de setas y hongos
- Patata, yema y trufa
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de chipirones
- Croquetas de cecina
- Samosas de pato laqueado
- Siu mai de lechal al Jerez
- Chupachups de pollo tikka masala
- Brioche de rabo con curry thai
- Hojaldre de chistorra con mermelada de cebolla
- Langostino kataifi con mayonesa de su coral

### **Plato de refuerzo, a escoger 1 referencia**

Albóndigas de rape y langostinos con puntalete  
Dadito de merluza en salsa verde con risotto de patata  
Carrilleras ibéricas al oporto con puré cremoso de patata  
Solomillo strogonoff con arroz pilaf  
Raviolis de pato y setas con salsa de vermú blanco  
Arroz con alcachofas y sobrasada  
Arroz de pato y setas  
Arroz negro con tallarines de calamar  
Arroz de marisco con tartar de gamba

### **Postres, a escoger 3 referencias**

Melón mojito con gelatina de hierbabuena  
Brocheta de piña asada al ron con coco y lima  
Tartaleta de maracuyá con marshmallow  
Tarta de quesos españoles en cuchara  
Trufas de chocolate Guanaja  
Tiramisú al Baileys en cuchara  
Eclair de chocolate

### **El servicio incluye**

Al menos 2 unidades por persona de cada referencia de cóctel elegida  
Un camarero por cada 10-12 comensales 3 horas de servicio  
El personal de cocina necesario  
Vajilla, cubertería y cristalería necesaria  
Desplazamientos dentro de la M40  
Duración aproximada del servicio de comida 2h  
Duración total del servicio 3 horas

### **Condiciones para la contratación**

50% a la aceptación del presupuesto y necesario para reserva de fecha  
50% restante hasta 3 días antes del evento  
El pago será a través de transferencia bancaria