



## **CÓCTEL COLONIAL NORTE 1** **(Válido hasta octubre de 2018)**

### **Fríos**

Salmorejo cordobés con huevo de codorniz, jamón ibérico y su regañá.

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos y cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona).

Mini-sándwiches *Colonial*

(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos, pimientos asados, lacón hervido y crema de queso, pollo al curry, jamón, queso, tomate y mahonesa....).

Cucharita de ensaladilla rusa de lubina escabechada.

Roller de pularda de grano y salsa nórdica.

Burratina con tomate seco al pesto suave.

### **Calentitos**

Empanada hojaldrada de bonito de campaña y pulpo de pedrero.

Tortilla melosa de patata con cebolla morada.

Cucurucho de patatas bravas.

Croquetitas cremosas de jamón de montanera.

Tortillitas de camarón con su Romesco.

Brochetitas de pollo Coquelet maceradas a las finas hierbas.

Mini hot dog con cebolla frita y mostaza dulce.

Mini burger de ternera roja con mostaza antigua y tomate deshidratado.

### **La dulce tentación**

Cremoso de arroz con leche y al punto de canela.

Mousse de chocolate negro y frutos rojos.

### **Bodega**

Vinos blancos, rosados y tintos.

Finos, Manzanillas y olorosos.

Refrescos, cervezas y zumos.

Agua mineral (con o sin gas).

*Solicite nuestra fuente de chocolate.*

**Precio por persona 30,00€ - IVA al 10% incluido**

**Duración del cóctel y bebidas 1h 30min**



## **CÓCTEL COLONIAL NORTE 2** **(Válido hasta octubre de 2018)**

### **Fríos**

Gazpacho de tomate navarro a la Andaluza.

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos, lomo ibérico de Guijuelo y cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona).

Selección de quesos afinados con frutos secos, y membrillo natural.

Selección de mini sándwiches *Colonial* (De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos, pimientos asados, lacón hervido y crema de queso, pollo al curry, jamón, queso, tomate y mahonesa...).

Roller en pan polar con pularda con manzana y mahonesa nórdica.

Taco de salmón marinado al eneldo.

Sushi variado, (makis y California roll).

### **Calentitos**

Tortilla melosa con cebolla roja pochada.

Pulpo braseado sobre majado de patata al pimentón y Alioli suave.

Cucuruchos de rabas fritas y mayonesa de lima.

Saquitos de queso cremoso y gamba roja.

Croquetas de Jamón ibérico y boletos.

Coca de Mozzarella, verduras asadas y albahaca fresca.

Mini burger de ternera retinta, mostaza antigua y tomate deshidratado.

### **La dulce tentación**

Mousse de chocolate blanco y cremoso de mango.

Brownie de chocolate y merengue.

### **Bodega**

Vinos blancos, rosados y tintos.

Finos, Manzanillas y olorosos.

Refrescos, cervezas y zumos.

Agua mineral (con o sin gas).

*Solicite nuestra fuente de chocolate.*

**Precio por persona 35,00€ - IVA al 10% incluido.**

**Duración del cóctel y bebidas 1h 30min.**



### **Cóctel COLONIAL NORTE 3** **(Válido hasta octubre de 2018)**

#### **Fríos**

Ajoblanco malagueño con almendra Marcona y uvas Moscatel.

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos, lomo ibérico de Guijuelo y cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona).

Milhojas de foie fresco de pato al P.X.

Mini sándwiches *Colonial*

(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos, pimientos asados, lacón hervido y crema de queso...).

Roller en pan polar con pularda con manzana y mahonesa nórdica).

Tacos de salmón marinada al eneldo con salsa Gravelax.

Crudités de espárrago verde y zanahoria con su romesco.

Sushi variado, (makis y California roll).

#### **Calentitos**

Coca de queso Fontina y trufa negra.

Raviolis de Ricotta y cremoso de boletus.

Selección de croquetitas (de jamón de montanera y carabinero).

Saquitos de queso cremoso y cigalitas.

Langostinos de trasmallo con patata hilada crujiente y su bisqué.

Taquitos de merluza a la Andaluza con mahonesa de lima.

Brochetas de ternera roja y verduras al Ajili Mojili.

#### **La dulce tentación**

Cremoso de Tiramisú con soletilla de café.

Cheesecake con caramelo Toffee.

#### **Bodega**

Vinos blancos, rosados y tintos.

Finos, Manzanillas y olorosos.

Refrescos, cervezas y zumos.

Agua mineral (con o sin gas).

*Solicite nuestra fuente de chocolate.*

**Precio por persona 40,00 € - IVA al 10% incluido.**

**Duración del cóctel y bebidas 1h 30min.**