



## **CÓCTEL COLONIAL NORTE 1**

**(Válido hasta octubre de 2019)**

### **Fríos**

Salmorejo cordobés con huevo de codorniz 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, \*lacón hervido, \*pollo al curry, \*jamón, queso, tomate y mahonesa, \*salmón a las finas hierbas).

Ensaladilla rusa de bonito de campaña.

Roller de pularda de grano y salsa nórdica.

### **Calentitos**

Empanada hojaldrada de bonito de campaña y pulpo de pedrero.

Tortilla española de patata con cebolla morada.

Muselina de bacalao al gratén con frutos secos y miel de romero.

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.

Bao de pollo al curry con cebolla pochada y cilantro.

Coca de Mozzarella, verduras asadas y albahaca fresca.

### **La dulce tentación**

Cremoso de arroz con leche 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 35,00€ - IVA al 10% incluido**

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



## **CÓCTEL COLONIAL NORTE 2** **(Válido hasta octubre de 2019)**

### **Fríos**

Gazpacho de tomate de temporada a la Andaluza.

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y lomo ibérico de Guijuelo y sus gresines artesanos).

Selección de quesos afinados con frutos secos y membrillo natural.

Mini-sándwiches *Colonial*

(\*De queso cremoso con cangrejo, \*foie con confitura de higos,  
\*lacón hervido, \*pollo al curry, \*jamón, queso, tomate y mahonesa, \*salmón a las finas hierbas).

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

Taco de salmón marinado al eneldo.

Sushi variado, (makis y California roll).

### **Calentitos**

Tortilla española con cebolla roja pochada.

Lubina de Costa frita en adobo de lima.

Cucuruchos de rabas fritas y mayonesa de lima.

Saquitos de queso cremoso y gamba roja.

Croquetas de Jamón ibérico y boletos.

Bao de carrillera de ternera estofada con cebolla roja encurtida y cilantro.

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 40,00€ - IVA al 10% incluido.**

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



### **Cóctel COLONIAL NORTE 3** **(Válido hasta octubre de 2019)**

#### **Fríos**

Ajoblanco cordobés con uvas Moscatel y almendras Marcona.

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y lomo ibérico de Guijuelo y sus gresines artesanos).

Milhojas de foie fresco de pato al P.X.

Mini-sándwiches *Colonial*

(\*De queso cremoso con cangrejo, \*foie con confitura de higos,

\*lacón hervido, \*pollo al curry, \*jamón, queso, tomate y mahonesa, \*salmón a las finas hierbas).

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

Tartar de salmón real y guacamole.

Sushi variado, (makis y California roll).

#### **Calentitos**

Coca de queso Fontina y trufa negra.

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

Saquitos de queso cremoso y cigalitas.

Langostinos de trasmallo en gabardina con su bisqué.

Cucurucho de rabas de potera y mahonesa de lima.

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

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 44,00 € - IVA al 10% incluido.**

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