



COCKTAIL SET MENU I

(Valid until May, 2021)

COLD CANAPÉ SELECTION - CANAPÉS FRÍOS

Iberian cold cuts selection - Selección de chacinas ibéricas

(Sliced acorn-fed Iberian cured ham and Guijuelo acorn-fed Iberian pork loin and artisan breadsticks)

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

Spanish cheese selection with nuts and natural quince jelly.

Selección de quesos afinados con frutos secos y membrillo natural.

Mini sandwiches - Mini-sándwiches

(* cream cheese with crab, * foie gras with fig jam,

* boiled lacon, * curry chicken, * ham, cheese, tomato and mayonnaise, * salmon with herbs)

(*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).

Corn-fed poulard with apple and Nordic mayonnaise polar bread roller.

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

Dill-marinated salmon morsels - Taco de salmón marinado al eneldo.

Northern white tuna spanish potato salad with mini crackers - Ensaladilla rusa de bonito del Norte con su regañá.

HOT CANAPÉ SELECTION - CANAPÉS CALENTITOS

Red prawn bisque - Bisqué de gamba roja.

Spanish potato omelette with poached red onion - Tortilla española con cebolla roja pochada.

Lime-marinated and fried sea bass - Lubina de Costa frita en adobo de lima.

Fried squid with lime mayonnaise in paper cones - Cucuruchos de rabas fritas y mayonesa de lima.

Crunchy cream cheese and red shrimp parcels - Saquitos de queso cremoso y gamba roja.

Iberian ham and boletus mushroom croquettes - Croquetas de jamón ibérico y boletus.

Braised veal cheek bao with pickled red onion and cilantro.

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

Veal mini-burger with sundried tomato and mustard dressing.

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

SWEET TEMPTATION - LA DULCE TENTACIÓN

White chocolate mousse and creamy mango ice cream - Mousse de chocolate blanco y cremoso de mango.

Chocolate brownie with meringue - Brownie de chocolate y merengue.

DRINKS

Rosé, white and red wines - Vinos blancos, rosados y tintos.

Fino, Manzanilla and Oloroso wines - Finos, Manzanillas y Olorosos.

Soft drinks, beer and juices - Refrescos, cervezas y zumos.

Mineral water (still or sparkling) - Agua mineral (con o sin gas).

Price per person € 40,00 (VAT included)

(The duration of the cocktail and drinks is an hour and a half)



COCKTAIL SET MENU II

(Valid until May, 2021)

COLD CANAPÉ SELECTION - CANAPÉS FRÍOS

Iberian cold cuts selection - Selección de chacinas ibéricas

(Sliced acorn-fed Iberian cured ham and Guijuelo acorn-fed Iberian pork loin and artisan breadsticks)

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

Mille-feuille of duck foie gras and a hint of Pedro Ximénez - Milhojas de foie fresco de pato al P.X.

Mini sandwiches - Mini-sándwiches

(* cream cheese with crab, * foie gras with fig jam,

* boiled lacon, * curry chicken, * ham, cheese, tomato and mayonnaise, * salmon with herbs)

(*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).

Corn-fed poulard with apple and Nordic mayonnaise polar bread roller.

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

Wild salmon and guacamole tartare - Tartar de salmón real y guacamole.

Mozzarella with tomato confit and mild pesto - Mozzarella con tomate confitado al pesto suave.

HOT CANAPÉ SELECTION - CANAPÉS CALENTITOS

Leek and black truffle bisque - Bisqué de puerro y trufa negra.

Fontina cheese and black truffle coca (flatbread) - Coca de queso Fontina y trufa negra.

Iberian ham and red prawn croquettes - Selección de croquetitas (de jamón de montanera y carabinero).

Crunchy cream cheese and red prawn parcels - Saquitos de queso cremoso y cigalitas.

Batter fried Trammel-caught prawns with its own bisque - Langostinos de trasmallo en gabardina con su bisqué.

Fried squid with lime mayonnaise in paper cones - Cucurucho de rabas de potera y mahonesa de lima.

Veal mini-burger with sundried tomato and mustard dressing.

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

Beef and veggies skewers with Ajili Mojili - Brochetas de ternera roja y verduras al Ajili Mojili.

SWEET TEMPTATION – LA DULCE TENTACIÓN

Creamy Tiramisu with coffee-soaked ladyfinger biscuits - Cremoso de Tiramisú con soletilla de café.

Cheesecake with a caramel toffee sauce - Cheesecake con caramelo Toffee.

DRINKS

Rosé, white and red wines - Vinos blancos, rosados y tintos.

Fino, Manzanilla and Oloroso wines - Finos, Manzanillas y Olorosos.

Soft drinks, beer and juices - Refrescos, cervezas y zumos.

Mineral water (still or sparkling) - Agua mineral (con o sin gas).

Price per person € 45,00 (VAT included)

(The duration of the cocktail and drinks is an hour and a half)