



WELCOME DRINK – COPA DE BIENVENIDA

Our crispy potato chips salt to taste - Nuestras patatas crujientes al punto de sal
Home- marinated Gordal olives - Aceitunas Gordal aliñadas.
Creamy Iberian ham croquettes - Croquetas cremosas de ibérico.

Drinks - Bebidas

Rosé, White and red wines - Vinos blancos, rosados y tintos.
Fino, Manzanilla and Oloroso wines - Manzanilla, Finos y Olorosos.
Soft drinks and beers - Refrescos y cervezas.
Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).

Price per person €10.00 (VAT included)

Precio por persona 10,00€ (IVA incluido)

WELCOME COCKTAIL - CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cold canapé selection - Fríos

Mini -sandwiches selection - Selección de mini sándwiches
(*cream cheese with crab, foie with fig jam, *boiled lacon, *salmon with fine herbs)
(*De queso cremoso con cangrejo, *foie con confitura de higos, *lacón hervido, *salmón a las finas hierbas)
Corn-fed poulard with apple and Nordic dressing in Polar bread wrap
Roller de pularda en pan polar, con manzana y salsa nórdica.
Potatoes in spicy tomato sauce served in paper cones
Patatas bravas caseras en cucurucho.

Hot canapé selection - Calientes

Spanish potato omelette with poached red onion - Tortilla española con cebolla roja pochada.
Cod mousseline au gratin with nuts and rosemary honey
Muselina de bacalao al gratén con frutos secos y miel de romero.
Creamy Iberian ham croquettes -Croquetas cremosas de ibérico.
Shrimp fritters with Romesco sauce - Tortillitas de camarones con su Romesco.

Drinks - Bebidas

Rosé, White and red wines - Vinos blancos, rosados y tintos.
Fino, Manzanilla and Oloroso wines - Manzanilla, Finos y Olorosos.
Soft drinks and beers - Refrescos y cervezas.
Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).

Price per person €20.00 (VAT included)

Precio por persona 20,00€ (IVA incluido)



COCKTAIL - VINO ESPAÑOL

Cold canapé selection – Fríos

Sliced acorn-fed cured ham, sliced acorn-fed cured ham and iberian cured loin.

Corte de jamón de montanera, cecina ahumada y lomo ibérico.

Selection of Spanish cheeses with natural quince and nuts.

Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.

Mini-sandwiches selection - Degustación de mini sándwiches

(*cream cheese with crab, foie with fig jam, *boiled lacon, *salmon with fine herbs)

(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos, lacón hervido, salmón a las finas hierbas).

Marinated Cantabrian sea tuna with tomato confit.

Bonito del Cantábrico en escabeche con tomate confitado.

Hot canapé selection - Calientes

Juicy omelette with poached red onion - Tortilla jugosa con cebolla roja pochada.

Creamy iberian ham croquettes - Croquetitas melosas de jamón de montanera.

Andalusian-style jig-caught squids and hake delights with lime mayonnaise, served in paper cones.

En cucurucho (calamares de potera y delicias de merluza a la andaluza con mahonesa de lima).

Drinks - Bebidas

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

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

Soft drinks and beers - Refrescos y cervezas.

Mineral water (still or sparkling) - Aguas minerales (con o sin gas).

Price per person €30.00 (VAT included)

Precio por persona 30,00€ (IVA incluido)