

Menú Cocktail Boda nº 1

COCKTAIL DE PINCHOS

Milhojas de calabacín queso de cabra y confitura de frambuesa
Anchoa de Santoña, piquillo y emulsión de tumaca sobre pan de vidrio
Cucharita de marisco con piña braseada
Gilda de anchoa con huevo de codorniz, aceituna y pimiento rojo
Chupito de gazpacho suave con virutas de jamón ibérico
Panini ibérico con tumaca e idiazábal
Mini cono de foie, confitura de higo y crocanti de almendra
Brocheta de langostino en tempura negra con crema de marisco (Caliente)
Brocheta de rape, verduritas y patata asada (Caliente)
Cucharita de pulpo a feria con crema de patata ahumada (Caliente)
Croquetitas caseras surtidas (jamón, bacalao) (2) (Caliente)
Brocheta de txistorra a la sidra en su hogaza de pan (Caliente)

(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

POSTRE

Brocheta de fruta en piña decorada
Canutillo de Bilbao relleno de mouse chocolate con crocanti de almendra
Sorbete de Gintonic

BEBIDA

Vino tinto crianza El Otoñal, Blanco Rueda, Moscato, refrescos, cervezas y agua mineral
(Opción de Ramón Bilbao Crianza y Txakoli Bitxia 4,28€*)
(Opción de Marques de Cáceres Crianza y txakoli 5,88€*)

(La bebida está incluida desde el inicio en el cocktail hasta el postre)

78,00€ *



944 532 354
hola@gastrolunch.es
www.gastrolunch.es
www.gastrolunchparallevar.com

