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 Gin-tonic

BEBIDA

Vino tinto crianza Poliki-Poliki, Blanco Rioja, Moscato, refrescos, cervezas y agua mineral
(Opción de Ramón Bilbao Crianza y Txakoli Bitxia 4,98€*)
(Opción de Marques de Cáceres Crianza y txakoli 6,78€*)

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

87,66€ *

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

GastroLunch CATERING