Menú Cocktail Boda nº 2

COCKTAIL DE PINCHOS

Mouse de aguacate con euskal-txerri
Cucharita de marisco con piña braseada
Chupito de salmorejo con nube de idiazábal
Brocheta de pulpo y vinagreta casera
Galleta de maíz rellena de foie y manzana
Taco de bacalao con Vizcaina (Caliente)
Mini pimiento relleno de txangurro con su salsa de mar (Caliente)
Mini bool risotto de boletus con polvos de ibérico (Caliente)
Hojaldrito de boletus y puerro frito (Caliente)
Brocheta de pollo curry (Caliente)

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

CORNER DE IBÉRICOS Y QUESOS SURTIDOS

(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, Roncal y Parmesano)
Torres de pan variado, frutos del bosque y decoración campestre

POSTRE

Brocheta de fruta en piña decorada
Mini tarta de queso casera con frambuesa
Sorbete de manzana verde

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)

96,19 €*

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