Menú Cocktail Boda nº 3

COCKTAIL DE PINCHOS

Anchoa de Santoña, piquillo y emulsión de tumaca sobre pan de vidrio
Tartaleta de txangurro y micro mezclum
Chupito de gazpacho suave con virutas de jamón ibérico
Langostinos cocidos dos salsas (2)
Tosta de ventresca sobre pisto
Brocheta de rape, verduritas y patata asada (Caliente)
Mini bool risotto de boletus con polvos de ibérico (Caliente)
Brocheta de solomillo con verduritas y salsa idiazábal (Caliente)
Croquetitas caseras surtidas (rabo de vacuno, boletus) (2) (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

CORNER GALLEGO

(Pulpo con cachelos, lacón, empanada gallega, hogaza de centeno, pan de maíz)

POSTRE

Mini macedonia de frutas al ron
Mini Milhojas de hojaldre rellena de crema
Sorbete limón con gelatina de menta

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)

104,22€*

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

GastroLunch CATERING