

# Menú Cocktail Boda nº 4

## COCKTAIL DE PINCHOS

Milhojas de calabacín queso de cabra y confitura de frambuesa  
Cucharita cremoso de anchoa bufala, cherry y eneldo  
Tartaleta de txangurro y micro mezclum  
Chupito de gazpacho suave con virutas de jamón ibérico  
Mini cono de foie, confitura de higo y crocanti de almendra  
Croquetitas caseras surtidas (jamón, bacalao) (2) (Caliente)  
Mini bool rissoto de boletus con polvos de ibérico (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 DE PARRILLADA SHOWCOOKING

(Pinchos morunos tipo andaluz y pimentón, choricillos, morcilla, costilla,  
Brochetas de pollo y brochetas de verduras)  
(Se puede añadir chuleta a la brasa o chuletillas de cordero 2,5€\*)

## CORNER DE POSTRES

Diferentes tartas y frutas  
(Red Velvet, Tarta de Limón, Carrot Cake, Tarta chocolate Selva Negra, Tarta de queso,  
Brocheta de fruta en piña decorada, mini bool de fruta al ron)

## 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)

# 103,04€ \*



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

