



Coctel Marbore

42€ IVA INCLUIDO
(Duración aproximada 120 min.)



Salados

1 (elegir uno)

Gazpacho de mango con topping de crudité
Salmorejo con topping de huevo y crujiente de jamón
Gazpacho de remolacha con mousse de queso de cabra
Caldito reconstituyente
Crema de patata trufada con salsa Worcestershire

2 (elegir uno)

Gilda (aceituna, piparra, anchoa queso de oveja y tomate deshidratado)
Brocheta Capresse con AVOE de Albahaca
Pincho de melón con anchoa del Cantábrico y AVOE verde
Cucharita de setas y gulas al ajillo

3 (elegir uno)

Croquetas de jamón
Croquetas de cabrales
Croquetas mixtas (jamón y cabrales)
Mini Quiche Lorraine

4 (elegir uno)

Mini Arepas Venezolanas
Pan Bao de Cochinita PiBil
Mini empanadillas de pollo al curry
Mini empanadillas de setas y trufa

5 (elegir uno)

Langostinos en tempura con Mahonesa Siracha
Bienmesabe con ensaladilla rusa de pistacho
Bocaditos crujientes de arroz con salmón, aguacate y salsa de mango

6 (elegir uno)

Piruleta de foie con crujiente de almendra y mermelada de arándano
Ferrero Rocher de morcilla sobre mermelada de piquillo
Mini Albóndigas Kofte

7 (elegir uno)

Risotto de setas y Parmiggianno
Rissoto al Pesto
Gyoza criolla

8 (elegir uno)

Mini hamburguesas de ternera, bacon y queso
Broqueta a la brasa de solomillo ibérico y verduras con chimichurri

Dulces

9 y 10 (elegir 2)

Mini Brownie con topping de nata y frutos rojos

Mini Pastel de Zanahoria con topping cremoso de queso

Mousse de Arándanos

Tiramisú en vasito

Copa de Yogur con miel y frutos secos

Mousse de chocolate Blanco con crumble de almendra y Fresas

Natillas con merengue de lima y crumble de avellana

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco 100% verdejo (Descomunal)

Tinto Rioja Crianza (Ugalde)

cervezas, refrescos...

No incluye las bebidas que se consuman antes,
ni después del coctel.

Se cobrarán aparte según precios del restaurante

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto (sujeto a variaciones)

Tintos

Apnea 4 meses en barrica (Ribera del Duero) +1.50 €

Martin Zurbano Crianza (Rioja) +3.20 €

12 Lunas (Somontano) +3.70€

Blancos

Xiradella (Albariño, Rias Baixas) 2,60 €

José Pariente 100% Verdejo (Rueda) 3.80 €

Barón de Ley Semi dulce (Rioja) 2.20€

Cavas y Espumosos

Molina Cánovas Eco (Jumilla) 18.00€ / botella

Alsina Gran Reserva Sello 23.00€ / botella

Extras

MESA DE QUESOS

(30 ó 40 comensales) 300€
(4kg de quesos de 4 variedades,
panes, uvas y frutos secos)

CORTADOR DE JAMÓN

Paletilla de Jamón 100% Ibérico bellota.
5kg. 380 €
Pata de Jamón 100% Ibérico bellota.
8 kg 600 €

CANDY BAR

Alquiler de mesa,
peana de tres pisos, y recipientes
cristal, y blanco. 50€

Montaje Mesa dulce variada
5kg. 200€

RECENA

1(elegir2) / 8€
Mini Perritos
Mini Quiche Lorraine
Mini Croissant Jamón y queso
Chapatinas Jamón Serrano y Tomate
Mini Pizzas



Copas

TICKETS para copas:

8€/copa

3.20€ / refresco / cerveza

BARRA LIBRE POR PERSONA (Primeras marcas)

25€ por comensal la primera hora.

20€ por comensal segunda hora.

Apartir de la 3ª hora se facturará 10€ por comensal inicial.

La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos
No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva deberá abonarse una señal de 200€

CONFIRMACIONES Y PAGO

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que deberá ser confirmado con al menos 72 horas de antelación.

El pago de la factura deberá realizarse por lo menos 72 horas antes de la celebración del evento.

OTROS CONCEPTOS

En todo el recinto está prohibido el uso de arroz, confetis, cañones y pirotecnia de cualquier tipo (bengalas, petardos, cohetes...)

No está permitido aportar ningún tipo de comida o servicio ajeno a nosotros, para así garantizar la calidad y evitar cualquier problema de salud alimentaria.,

Hora máxima garantizada de permanencia en el restaurante las 18:00 h.
Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre