



# 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 €

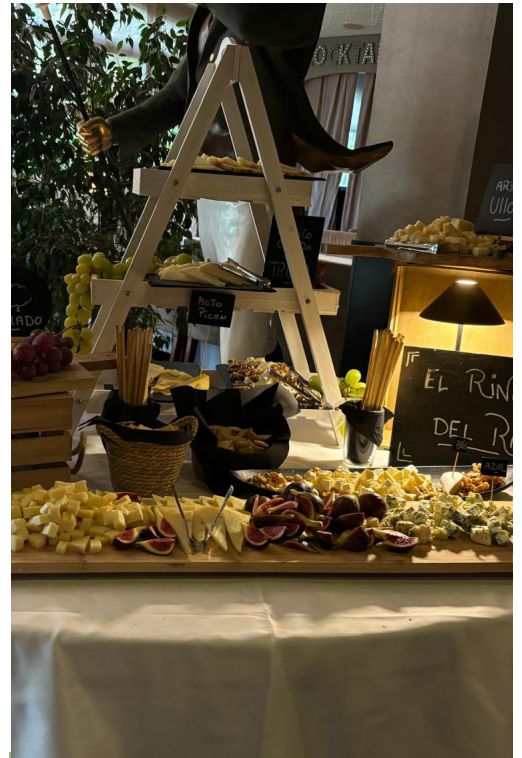
## CANDY BAR

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