

## CÓCTEL LA ENTRETENIDA Nº 1

(Válido hasta mayo de 2017)

### Platillos fríos

Cecina ahumada con sus gresines y almendras Marcona  
Quesos artesanos seleccionados con membrillo natural y frutos secos  
Ensaladilla rusa de langostino marinado  
Roller de pularda de grano y salsa Nórdica

### Platillos calientes

Crema caliente de trigueros y crujiente ibérico  
Tostas de brandada de bacalao con miel de caña y frutos secos  
Tortilla melosa de cebolla pochada  
Buñuelos de rabo de toro y Gorgonzola  
Selección de croquetas cremosas  
Hamburguesa de ternera retinta y tomate deshidratado a la mostaza antigua  
Brochetas de picantón a las finas hiervas

### El dulce final

Cremoso de arroz con leche  
y  
Bizcocho casero

### Bodega

Vinos blancos, tintos y rosados  
Finos, Manzanillas y Olorosos  
Refrescos y cervezas  
Aguas minerales (con o sin gas)  
Cavas

**Precio por persona 29,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

**CÓCTEL LA ENTRETENIDA Nº 2**

(Válido hasta mayo de 2017)

**Platillos fríos**

Corte de jamón ibérico de montanera  
Selección de quesos afinados con frutos secos y membrillo natural  
Tomates secos escalfados con Burrata Pugliese  
Roller de pan polar, guacamole y salmón marinado

**Platillos calientes**

Crema caliente de patata trufada  
Cazuelita de callos con morro  
Tortilla melosa de bacalao y puerros  
Croquetas del Chef  
Buñuelos de bacalao "*Plaza Mayor*"  
Brochetas de carne roja marinadas  
Hamburguesas de ternera roxa y tomate seco  
Cucharita de risotto de ave

**El dulce final**

Delicias de quesada con coulis de frutos rojos  
y  
Bizcocho casero

**Bodega**

Vinos blancos, tintos y rosados  
Finos, Manzanillas y Olorosos  
Refrescos y cervezas  
Aguas minerales (con o sin gas)  
Cavas

**Precio por persona 35,00€**

**10% I.V.A. no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.  
Adaptamos los menús a su presupuesto.*

**CÓCTEL LA ENTRETENIDA N° 3**

(Válido hasta mayo de 2017)

**Platillos fríos**

Jamón ibérico de bellota al corte  
Selección de quesos afinados con frutos secos y membrillo natural  
Bocaditos de foie fresco de pato y confitura de higos  
Taquitos de salmón al eneldo en salsa nórdica

**Platillos calientes**

Bisqué caliente de carabineros  
Tortilla melosa de cebolla roja  
Pulpo de pedrero con crema de patata Monalisa al pimentón de la Vera  
Delicias de merluza de pincho a la andaluza con mahonesa cítrica  
Croquetitas melosas de ibérico, queso azul y nueces  
Tortillitas de camarones con su Romescu  
Cucharitas de risotto de setas y trufa negra  
Bocaditos de solomillo en salsa Strogonoff

**El dulce final**

Brownie de chocolate negro y frutos rojos  
y  
Bizcocho casero

**Bodega**

Vinos blancos, tintos y rosados  
Finos, Manzanillas y Olorosos  
Refrescos y cervezas  
Aguas minerales (con o sin gas)  
Cavas

**Precio por persona 39,50€**

**10% I.V.A. no incluido**

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.  
Adaptamos los menús a su presupuesto.*