



CÓCTEL COLONIAL NORTE 1 **(Válido hasta agosto de 2018)**

Fríos

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos y
Cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona)

Mini-sándwiches *Colonial*

(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos,
pimientos asados, lacón hervido y crema de queso, pollo al curry,
jamón, queso, tomate y mahonesa...)

Cucharita de ensaladilla rusa de merluza escabechada

Roller de pularda de grano y salsa nórdica

Burratina con tomate seco al pesto suave

Calentitos

Empanada hojaldrada de bonito de campaña y pulpo de pedrero

Tortilla melosa de patata con cebolla morada

Muselina de bacalao al gratén con frutos secos y miel de romero

Cucurucho de patatas bravas

Croquetitas cremosas de jamón de montanera

Tortillitas de camarón con su Romesco

Brochetitas de pollo Coquelet maceradas a las finas hierbas

Mini-hotdog con cebolla frita y mostaza dulce

Mini burger de ternera roja con mostaza antigua y tomate deshidratado

La dulce tentación

Cremoso de arroz con leche y al punto de canela

Mousse de chocolate negro y frutos rojos

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos

Finos, Manzanillas y olorosos

Refrescos, cervezas y zumos

Agua mineral (con o sin gas)

Solicite nuestra fuente de chocolate

Precio por persona 30,00€ - IVA al 10% incluido



CÓCTEL COLONIAL NORTE 2 (Válido hasta agosto de 2018)

Fríos

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos, lomo ibérico de Guijuelo y
Cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona)

Selección de quesos afinados con frutos secos, y membrillo natural

Selección de mini sándwiches *Colonial*

(De queso cremoso con cangrejo,

foie con confitura de higos, pimientos asados, lacón hervido y crema de queso, pollo al curry,
jamón, queso, tomate y mahonesa....)

Roller en pan polar con pularda con manzana y mahonesa nórdica

Taco de salmón marinado al eneldo

Sushi variado, (makis y California roll)

Calentitos

Tortilla melosa con cebolla roja pochada

Pulpo braseado sobre patata al pimentón y Alioli suave

Cucuruchos de rabas fritas y mayonesa de lima

Saquitos de queso cremoso y gamba roja

Chips de berenjena con queso de cabra y miel de romero

Croquetas de Jamón ibérico y setas de temporada

Coca de Mozzarella, verduras asadas y albahaca fresca

Mini burger de ternera retinta, mostaza antigua y tomate deshidratado

La dulce tentación

Mousse de chocolate blanco y cremoso de mango

Brownie de chocolate y merengue

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos

Finos, Manzanillas y olorosos

Refrescos, cervezas y zumos

Agua mineral (con o sin gas)

Solicite nuestra fuente de chocolate

Precio por persona 35,00€ - IVA al 10% incluido



Cóctel COLONIAL NORTE 3
(Válido hasta agosto de 2018)

Fríos

Selección de chacinas ibéricas

(Corte de jamón de montanera y sus gresines artesanos, lomo ibérico de Guijuelo y
Cecina ahumada al corte aliñada con almendras Marcona)

Milhojas de foie fresco de pato al P.X.

Mini sándwiches *Colonial*

(De queso cremoso con cangrejo, foie con confitura de higos,
pimientos asados, lacón hervido y crema de queso....)

Roller en pan polar con pularda con manzana y mahonesa nórdica)

Tacos de salmón marinada al eneldo con salsa Gravelax

Crudités de espárrago verde y zanahoria con su romesco

Sushi variado, (makis y California roll)

Calentitos

Coca de queso Fontina y trufa negra

Raviolis de Ricotta y cremoso de boletus

Selección de croquetitas (de jamón de montanera y carabinero)

Saquitos de queso cremoso y cigalitas

Langostinos de trasmallo con patata hilada crujiente y su bisqué

Taquitos de merluza a la Andaluza con mahonesa de lima

Brochetas de ternera roja y verduras al Ajili Mojili

La dulce tentación

Cremoso de Tiramisú con soletilla de café

Cheecake con caramelo Toffee

Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos

Finos, Manzanillas y olorosos

Refrescos, cervezas y zumos

Agua mineral (con o sin gas)

Solicite nuestra fuente de chocolate

Precio por persona 40,00 € - IVA al 10% incluido