

COCKTAIL



COCKTAIL A

Duración: 1 hora

SNACKS



Crujiente de pipas y pimienta rosa
Crujientes de kikos y ras el Hanout

FRÍOS

Dados de queso manchego D.O con uvas y picos de pan 
Hummus de pimentón sobre alga nori en tempura 
Cucharita crujiente de ensaladilla rusa con tartar de atún
Tosta de huevos benedictinos con salmón
Pincho de tortilla de patatas con piparra 
Croqué de crema de queso y pepino encurtido
Empanada de carne de la sierra de Lozoya

CALIENTES

Cucharita de brócoli crujiente, goma dressing y lascas de queso de oveja 
Patatas bravas de un bocado 
Gyozas de pollo tikka masala con verduritas salteadas
Durum de carrillada de ternera y manzana asada a la vainilla
Mini burger gourmet de ternera con queso cheddar y cebolla caramelizada

CAZUELITA

Cazuelita de migas castellanas con uvas

POSTRES



Copita de Cheesecake con frutos rojos
Brownie de chocolate y nueces con ganache de jengibre
Mini torrija con crema de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco Solar de la Vega Verdejo, DO Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas



Vegetariano



Vegano



COCKTAIL B

Duración: 1 hora y media

SNACKS



Crujiente de pipas de girasol
Wonton mediterráneo

FRÍOS

Tabla de embutidos ibéricos: Salchichón, chorizo, lomo y jamón ibérico acompañado de panes crujientes y tomate
Totopos caseros con guacamole y pico de gallo 
Coca-pizza de atún laminado y pimiento confitado
Pan hojaldrado con salmón al eneldo y salsa tártara
Brioche de ensaladilla rusa con camarones
Profiterol de hummus con gel de piquillos 

CALIENTES

Samosas veggie con chutney de verduras y polvo de guisantes 
Patata baby a la riojana con polvo de chorizo ibérico
Gyozas de langostinos con sweet chili
Durum de pato confitado con salsa pekín y crujiente de kikos
Mini burger de ternera con pesto y tomate seco
Brioche de pollo rústico y mayonesa de chipotle

CAZUELITA

Cazuelita de pollo tikka masala con trío de arroces

SHOWCOOKING*

Tartar de fuet con esfera de pan suflado

POSTRES



Pan, chocolate, aceite y sal
Carrot cake con mousse de coco
Trío de trufas de chocolate

BEBIDAS

Vino blanco Solar de la Vega Verdejo, DO Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

*** El servicio en formato showcooking está sujeto a la disponibilidad de los medios técnicos necesarios para su correcta ejecución. En caso de no ser viable, el plato se servirá bandeado**



Vegetariano



Vegano



COCKTAIL C

Duración: 1 hora y media

SNACKS

Papadum crujiente con pimentón
Crujientes de cacahuete y lima

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes
Tabla de quesos Nacionales: 
Manchego, Mahón, Cabra, Idiazabal y Tronchón,
acompañados de panes, uvas, frutos secos y orejones.
Pastel de cabracho en tempura de nori
Patatas bravas con boquerón
Mousse de foie y yogurt sobre pan de miel y pistachos
Pizzeta de burrata, tomate seco y pesto de albahaca 
Saam de pollo crujiente y hierbas frescas

CALIENTES

Puerro confitado con crema de queso y compota de dátiles 
Brocheta de pulpo a feira
Gyozas de pollo tikka masala con verduritas salteadas
Rock & roll de panceta y bulgogi
Mini burger de ternera con setas a la crema
Brioche de ternera y mayo umami

CREMAS

Crema de temporada:
Verano: Ajoblanco de coco
Invierno: Shot de crema de calabaza coco y jengibre.

SHOWCOOKING

Huevos rotos con jamón
Huevos rotos con setas

POSTRES

Leche, cacao, avellanas y azúcar
Mini tarta de manzana asada
Mousse de limón con bizcocho tierno de pistacho

BEBIDAS

Vino blanco Solar de la Vega Verdejo, DO Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

*** El servicio en formato showcooking está sujeto a la disponibilidad de los medios técnicos necesarios para su correcta ejecución. En caso de no ser viable, el plato se servirá bandeado.**



Vegetariano



Vegano



COCKTAIL D

Duración: 2 horas

SNACKS



Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada
Snack suflados de tomate spicy

FRÍOS

Tabla de quesos europeos

Empanada vegetariana

Trío de gildas

Panna cotta de brandada con tapenade de aceituna y pimientos

Mini focaccia de roast-beef, rúcula y parmesano

Ensalada thai de un bocado

Yogurt de foie con gelé de PX

CALIENTES



Zanahoria soasada con pesto de piñones

Pulpo patata mojo

Gofre de pringá y torreznos

Mini burger de ternera trufada y queso brie

Brioche de butifarra, cebolla dulce y all i oli de sweet chili

Mini burritos de pollo y quesos con mayo kimchi

CREMAS



Cremas de temporada

Verano: Gazpacho de fresas

Invierno: Crema fina de guisantes y curry verde

CAZUELITA

Cazuelita de carrillera ibérica con fideos de patata

SHOWCOOKING

Zamburiñas flambeadas

POSTRES



Copita de peras al vino con crema de queso tierno

Cremoso de mango y pasión sobre tosta de madalena

Mini ópera de chocolate y café

BEBIDAS

Vino blanco Solar de la Vega Verdejo, DO Rueda

Vino tinto Montequinto Crianza D.O. Rioja

Cava

Cervezas

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Zumos de frutas

*** El servicio en formato showcooking está sujeto a la disponibilidad de los medios técnicos necesarios para su correcta ejecución. En caso de no ser viable, el plato se servirá bandeado.**



Vegetariano



Vegano



COCKTAIL E

Duración: 2 horas

SNACKS

Crujiente de pistacho y frambuesa liofilizada
Wonton mediterráneo
Snacks suflados de trufa y ceps

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con airbags crujientes
Crujiente de tomate asado y flores mediterráneas 
Tosta de remolacha, burrata, huevas y piñones
Ceviche de pulpo y langostinos con espuma de coco
Tosta de salmón, mayo kimchi y furikake
Endivias con mermelada de higos y queso cremoso 
Cucharita de clásico steak tartar y crujiente de alga nori
Lingote de foie dorado

CALIENTES

Gyozas de verduritas con salsa hoisin, cilantro y polvo de maní 
Dentro de un huevo: tortilla de patatas trufada 
Mini gofre de pollo coreano con pepino encurtido
Mini burger de cochinita pibil con cebolla encurtida
Brioche de ternera y mayo umami
Bocados de cordero asado con confitura de pera
Laterío de mejillón tigre

CREMAS

Cremas de temporada
Verano: Salmorejo con virutas de jamón ibérico, huevo hilado y AOVE
Invierno: Crema de setas

CAZUELITA

Cazuelita de carrillera ibérica con fideos de patata

SHOWCOOKING

Brisket de ternera con boniatos asados

POSTRES

Madrid en dulce: fresones y violetas
Petit four de chocolate
Selección de macarons
Cítricos y flores en texturas

BEBIDAS

Vino blanco Solar de la Vega Verdejo, DO Rueda
Vino tinto Montequinto Crianza D.O. Rioja
Cava
Cervezas
Agua mineral con y sin gas
Refrescos
Zumos de frutas

*** El servicio en formato showcooking está sujeto a la disponibilidad de los medios técnicos necesarios para su correcta ejecución. En caso de no ser viable, el plato se servirá bandeado.**



Vegetariano



Vegano