

Coctel Marbore

42€ IVA INCLUIDO

(Duración aproximada 120 min.)



Salados

1 (elegir uno)

Gazpacho de mango con tartar de tomate y maíz frito.

Salmorejo tradicional con yema de huevo y polvo de jamón

Sopa de melón con yogurt y hierbabuena con cecina

Caldito reconstituyente

Crema de boletus y queso ahumado con teja de parmesano

2 (elegir uno)

Gilda (aceituna, piparra, anchoa queso de oveja y tomate seco)

Brocheta Capresse (Cherry, perlas de mozzarella, albahaca)

Cucharitas de Langostino Vietnamita Mayonesa de ají amarillo

Cucharita salpicón de camarones y aguacate con salmorejo

3 (elegir uno)

Croquetas de jamón

Croquetas de cecina

Croquetas mixtas (jamón y cecina)

Palomita de arroz de ensaladilla Rusa de atún rojo

Semiesfera de tortilla de patatas con alioli de chorizo ahumado

4 (elegir uno)

Mini Arepas Venezolanas de tinga de pollo

Mini Pan Bao de calamares y alioli de remolacha

Mini empanadillas de cochinita Pibil

Mini empapanadas argentinas de carne mechada con chimichurri

5 (elegir uno)

Brocheta de Langostino rebozado en Panko, soja y mayonesa japonesa de wasabi

Taco mexicano de bienmesabe con guacamole y alioli de palo cortado

Bocaditos crujientes de chorizo con migas del pastor

Bocaditos crujientes de arroz con tartar de salmón y mango

6 (elegir uno)

Piruleta de foie con crujiente de almendra y chutney de piña

Mini albóndigas Kofta con pan de pita y salsa de yogur, pepino y menta

Gyozas fritas de langostinos con crema de soja dulce.

Brocheta de pollo Tandori con Tika Masala

7 (elegir uno)

Arroz frito chino con pato y verduritas
Rissoto de trompetas de los muertos y Parmeggiano
Ravioli de Rabo de toro con Salsa de Teriyaki
Ravioli de cocido y crema fría de garbanzos
Ravioli de Gamba roja y curry verde

8 (elegir uno)

Mini hamburguesas de ternera, Crema cheedar y mermelada de bacon
Brocheta de pincho moruno con cerdo ibérico y verduritas
Brocheta de pollo muy crujiente estilo Kentucky y BBQ de Jack Daniels.

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 (Añares)
cervezas, refrescos...

No incluye las bebidas que se consuman antes (hasta que lleguen todos los comensales) ni después del coctel (desde el café). 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 €
Ramón Bilbao Crianza (Rioja) +2.50 €

Blancos

Neko Godello) 2.50 €

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 según disponibilidad posterior