



GASTRO-COCTELERÍA DE AUTOR

**Queremos que tu evento
sea inolvidable**

Por eso, ofrecemos un amplio
abanicó de **menús**, tanto de
comida como de cócteles.

**¡Descubre el pack
que mejor se adhiera
a tu evento!**



MENU GOURMET

CARRO DE QUESOS CON FRUTAS DE TEMPORADA
FRUTOS SECOS Y TOSTADAS

PINCHOS DE JAMÓN IBÉRICO DE AZUAGA

ENSALADA DE LANGOSTINOS, AGUACATE Y PICO DE GALLO

CANELÓN DE TRES CARNES RUSTIDAS
CON SALSA DE SETAS Y PARMESANO

MINIMOLLETE DE CALAMARES A LA ANDALUZA
CON MAYONESA DE KIMCHI

CROQUETAS CASERAS DE POLLO Y SETAS

SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON TOMATE
QUESO TIERNO MANCHEGO Y CEBOLLA CONFITADA

SWEET MOMENTS

CREMOSO DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

COPA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS

INCLUYE VINO, CERVEZA,
REFRESCO O AGUA

49€

**Precios sin IVA. Consultar precio de desplazamiento.*

MENU STREET FOOD

BOCADILLOS MADE WITH LOVE

PULLED PORK MOLLETE

Espalda de cerdo asada a baja temperatura,
cebolla morada salteada, cacahuets, rúcula, salsa hoisin
y cebolla crujiente

CHICKEN MOLLETE

Pollo rustido, cebolla morada salteada, cacahuets,
rúcula, mayonesa de teriyaky y cebolla crujiente.

MADRILEÑO MOLLETE

Calamares a la andaluza, cebolla morada salteada,
rúcula y mayonesa de Kimchi.

BIKINI MOLLETE

Jamón dulce, queso tierno manchego y cebolla confitada.

CRISTAL BUTI

Butifarra trufada, queso tierno manchego, cebolla
confitada en pan de cristal.

HEALTHY MOLLETE KONSPIZ

Aguacate, filete de caballa, tomate cherry,
rúcula y aceite de albahaca

8€

**Precios sin IVA. Consultar precio de desplazamiento.*

MENU BRUNCH

TORTILLA DE PATATA CASERA

PINCHOS DE JAMÓN IBÉRICO
Y QUESO CURADO DE OVEJA

MINI MOLLETE DE CALAMARES A LA ANDALUZA
CON MAYONESA DE KIMCHI

CROQUETAS CASERAS DE POLLO Y SETAS.

SALMOREJO CORDOBÉS
CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINIHAMBURGUESA DE TERNERA CON TOMATE
QUESO TIERNO MANCHEGO Y CEBOLLA CONFITADA

NACHOS DE QUESO CON GUACAMOLE
Y PICO DE GALLO

INCLUYE VINO, CERVEZA,
REFRESCO O AGUA

34€

**Precios sin IVA. Consultar precio de desplazamiento.*

MENU CANDY BAR

CARRO DE DULCES

MACARONS VARIADOS

Galleta hecha de clara de huevo, almendra molida, azúcar glass y azúcar.

DONUTS VARIADOS

Negrito, Glacé y Blanco y Negro.

CUPCAKES

Clásico con pepitas de chocolate.
De chocolate con pepitas de chocolate.

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

CARRO DE CHUCHERÍAS

Regalices variados.

Gominolas variadas.

Bolitas de chocolate blanco y negro crujiente.

Nubes.

Frutos secos recubiertos de chocolate.

10€

**Precios sin IVA. Consultar precio de desplazamiento.*

MENU COCKTAIL

COCKTAILS

MOSCOW MULE

Vodka, lima, cerveza de jengibre.

SPRITZ

Aperol, cava brut nature, soda, naranja y aceitunas.

MOJITO (Opción fresa)

Ron Habana 3, azúcar, menta y soda.

WHISKY/PISCO SOUR

Whisky/Pisco, azúcar, limón y clara de huevo.

LICHEE

Mezcal, fruta de la pasión, lima, licor de lichee, toque de jengibre, miel y romero.

GIN TONICS

BROCKMANS •• Frutos rojos

NORDÉS •• Herbácea

G'VINE •• Afrutada

CITADELLE •• Floral y especiada

MARTIN MILLER •• Seca y cítrica

SIN ALCOHOL

COOL PASSION

Zumo de piña, zumo de naranja, limón, fruta de la pasión y toque de jengibre.

GINGER MOJITO 0,0 (Opción fresa)

Lima, menta, azúcar y cerveza de jengibre.

GIN TONIC 0,0 SEEDLIP

Gin 0,0 Seedlip spice 94, tónica, enebro y twist de limón.

25€ •• 2 horas de barra libre

35€ •• 3 horas de barra libre

800€ •• 100 tickets de consumición

**Precios sin IVA. Consultar precio de desplazamiento.*