

## COCKTAIL N° 1

### PARA EMPEZAR

---

Gazpacho de verduras asadas al carbón  
Coca de asadillo de pimientos y ahumados  
Tartaleta de hummus con pimentón ahumado

### PARA CONTINUAR

---

Saam de rollitos de primavera con teriyaki  
Brocheta de verduras con salsa romesco  
Croquetas de chipirón

### FINAL DULCE

---

Daditos de brownie  
Lemon pie con merengue

### BEBIDA

---

Agua, refrescos, cerveza  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Rioja  
Café

Duración aproximada de una hora y media.  
Consultar alérgenos e intolerancias.

**30€/Persona**

10% IVA incluido

## COCKTAIL N° 2

### PARA EMPEZAR

---

Consomé caliente  
Tartaleta de hummus  
Miniblini de mousse de foie  
Ciappata de salmón ahumado y encurtidos

### PARA CONTINUAR

---

Croquetitas de jamón  
Brocheta de pollo teriyaki y sésamo  
Cigarrillos de morcilla con crema de manzana  
Brocheta de verduras en tempura con romesco

### FINAL DULCE

---

Daditos de brownie  
Lemon pie con merengue  
Bastoncitos de Idiazabal con membrillo

### BEBIDA

---

Agua, refrescos, cerveza  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Rioja  
Café

Duración aproximada de una hora y media.  
Consultar alérgenos e intolerancias.

**40€/Persona**

10% IVA incluido

## COCKTAIL Nº 3

### PARA EMPEZAR

---

Cecina "Txogitxu" con regañás

Tartaleta de hummus con pimentón ahumado

Gazpacho de verduras asadas

Foie caramelizado con gel de remolacha

Ciapatta de salmón con mayonesa de encurtidos

### PARA CONTINUAR

---

Croquetas de jamón

Tartaleta de hongos gratinada

Cigarrillos de morcilla con crema de manzana

Brochetas de pollo teriyaki y sésamo

Brocheta de verduras en tempura con romesco

### FINAL DULCE

---

Fresas estofadas

Lemon pie con merengue

Daditos de brownie

Bastoncitos de Idiazabal con membrillo

### BEBIDA

---

Agua, refrescos, cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Rioja

Café

Duración aproximada de una hora y media.  
Consultar alérgenos e intolerancias.

**50€/Persona**

10% IVA incluido

## COCKTAIL EL JARDÍN PARA EMPEZAR

---

Cecina "Txogitxu" con regañás

Tartaleta de hummus con pimentón ahumado

Gazpacho de verduras asadas

Mini cono de Idiazabal con membrillo

Steak tartar y plátano frito

Foie caramelizado con gel de remolacha

## PARA CONTINUAR

---

Crema de calabaza y curry

Brocheta de verduras en tempura con salsa romesco

Palillo de langostinos

Croquetas de jamón

Miniburguer con queso cheddar y mahonesa de bacon

Cigarrillos de morcilla

## FINAL DULCE

---

Trufas de chocolate y café

Lemon pie con merengue

Fresitas estofadas

Daditos de brownie

## BEBIDA

---

Agua, refrescos, cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Rioja

Café

Duración aproximada de una hora y media.  
Consultar alérgenos e intolerancias.

**60€/Persona**

10% IVA incluido