

Aperitivos y Cocktail

Fríos:

Crema Helada de Queso de Cabra Ahumado de la Tierra,
Confitura de Tomate y Albahaca .

Tartar de Atún y Suave Wasabi

Tartaleta de Langostinos y Yogurt a las Hierbas

Bloody Mary de Sandia

Cucharita de Ensaladilla de Batata, Bacalao y Cilantro

Mi-cuit con Compota de Ciruelas y Caviar

Cucharita de Salpicón de Marisco

Tartaleta de Mousse Queso, Foie y Frutos Rojos

Maki, Sushi de Salmón Ahumado con Mango y
Mayonesa de Ostras

Lolli Pops de Queso de Cabra con Sésamo.



Aperitivos y Cocktail

Calientes:

Crema de Almendras y Amaretto.

Cestitas de Cerdo Tandoori con Chutney de Mango y
Polvo de Almendras

Crujientes de Cochino Canario Asado con Almogrote

Saquitos de Carrillada de Cerdo Ibérico

Mini Tournedó con crema de queso de cabra

Brochetas de Langostinos crujientes

Meat Balls de Conejo con Emulsión de Salmorejo.

Rollitos de Pato con Salsa Hoisin

Mini Cake de Manzana y Foie

Croquetas



Aperitivos y Cocktail

Bodega:

Vino Blanco
Vino Tinto
San Francisco
Cava
Agua y Refrescos

4 aperitivos fríos y 4 calientes 20 €
6 aperitivos fríos y 6 calientes 25 €
10 aperitivos fríos y 10 calientes 30 €

Precio por persona.
Mínimo de 50 personas
Duración de 45 minutos aprox.

Rincones Gastronómicos : (A Presupuestar).

Rincón de quesos canarios

Rincón de Jamón Ibérico cortado a cuchillo

Rincón de Pata asada cortada a cuchillos

Rincón de sushi

Rincón dulce

