

# CÓCTELES 2026

Elabora tu propio cóctel eligiendo 6 aperitivos (2 fríos y 4 calientes)

**35,00€**

precio por persona | 10% Iva Incluido  
Suplemento por aperitivo extra 4,00€

## APERITIVOS FRIOS

Empanada de espinacas

Empanada de atún

Chupito de crema de calabaza al curry suave con nube de queso

Cucharilla de tártar de salmón con gelatina de lima y aceite de sésamo

Tosta negra de hummus de remolacha con queso de cabra y pistacho

Gildas con gelatina de vemú

Mini cucurucho de brandada de bacalao y miel de romero

Ceviche de Langostinos sobre lima

Guacamole con picos de gallo



## APERITIVOS CALIENTES

Brioche de pulled pork con tetilla

Mini falafel con salsa de yogur y hierbabuena

Hojaldrito de queso de Arzúa y cebolla caramelizada

Briwat filo de pollo especiado con almendra

Gyozas de verduras

Langostinos crujientes con panko y alioli

Tartaleta de mousse de queso de cabra con cebolla crujiente

Pan bao de pollo al Curry

Croquetas melosas de jamón

Langostinos en tempura asiática

Tartaleta de morcilla con manzana

Brocheta de solomillo y tomates cherry al Roquefort

Mini burger de rubia Gallega con San Simón y cebolla crunchy



## APERITIVO DULCE INCLUIDO

Tarta de Queso

o

Brownie de chocolate



## BODEGA

D.O. Ribeiro Blanco

D.O.c Rioja Cr. Tinto

Agua mineral

Refresco y cerveza