

Elabore un menú a su gusto

- ***Aperitivos y pintxos fríos***
- ***Aperitivos y pintxos calientes***
- ***Alta cocina creativa***
- ***Ensaladas***
- ***Bocadillos fríos y calientes***

- ❖ Precio por persona según elección.
- ❖ Servido en cristal o en formato desechable a escoger.
- ❖ Servicio de camarero 15 € hora.
- ❖ Solicite presupuesto si necesita desplazar mobiliario.

Aperitivos y pintxos fríos a elegir

- Jamón ibérico de Bellota
- Queso Ideazabal con piparras
- Pintxitos de tortilla con cebolla caramelizada
- Gildas
- Brocheta de pulpo con patatas
- Cucharita de mejillones caseros en escabeche
- Pisto con boquerones
- Rollito de salmón con ensalada de espárragos blancos
- Rollito de salmón con ensalada Donostiarra
- Brocheta de melón con jamón
- Nuggets de pollo caseros con salsa agridulce
- Cucharita de tataki lomo de atún
- Foie micuit con manzana
- Minihamburguesitas de buey
- Pintxito de seta empanada con alioli y jamón Ibérico
- Pintxito de puerro, cebolleta y taquitos de jamón ibérico con mahonesa
- Brocheta de manchego con membrillo
- Ensaladilla rusa con bacalao ahumado
- Brocheta de mozzarella albahaca y tomatito cherry
- Bacalao ahumado con cebolla caramelizada
- Copita de guacamole con tartar de langostinos

Aperitivos y pintxos calientes a elegir

- **Croquetas de boletus**
- **Croquetas de calabaza con queso azul**
- **Croquetas de espinacas con parmesano**
- **Croquetas de langostinos con curry y albahaca**
- **Brochetita de pollo al azafrán**
- **Brocheta de cococha con crema de ajetes**
- **Nuggets de pollo caseros con salsa agridulce**
- **Rollitos de verduras con tereyaki**
- **Ravioli de jamón ibérico con vieira**
- **Champiñón y queso brie en tempura**
- **Alcachofas rellenas con bechamel y jamón**
- **Alitas de pollo deshuesados con soja y miel**
- **Muslitos de codorniz con soja y miel**

Alta cocina creativa

- **Carrilleras de ternera estofadas con crema de patata y Pedro Ximenez**
- **Canelones de changurro con salsa de langostinos**
- **Raviolis de calabaza con crema de queso y albahaca**
- **Pimientos rellenos de rabo de buey**
- **Pimientos rellenos de bacalao**
- **Pulpo a la gallega**
- **Rissoto de setas con foie y Pedro Ximenez**
- **Rissoto negro de langostinos, sepia y cilantro**

Ensaladas

- **Cogollitos de Tudela, ventresca y mahonesa de aguacate**
- **De ahumados con mango**
- **De pasta con albahaca fresca, cherry y perlas de búfala**
- **Pimientos asados, berenjena asada y ventresca**
- **De rúcula con parmesano y cherry**

Bocadillos fríos

- **Tortilla de patata con cebolla caramelizada**
- **Atún, cebolleta, mahonesa y piparras**
- **Foie Mi-cuit con mermelada de higo**
- **Pechuga de pollo, enmental y bacon frito**
- **De chatka, cogollitos y aguacate**
- **Vegetal de esparrago blanco, tomate, atún y huevo**
- **Jamón ibérico y tomate**
- **Pollo al curry**

Bocadillos Calientes:

- **Pepito de lominos de cerdo adobado, pimiento verde y queso**
- **Pepito de ternera con pimientos de piquillo**
- **Chistorra con cebolla caramelizada y queso brie**
- **Rabas en tempura con ali oli**

Nuestros panes:

- **Escoja el que más le guste.....**
- **Chapata, minibaguette, baguetina, payés, Viena, integral, minibarrita cereales.....**

MENU 15

Precio por persona: 15 € (IVA no incluido)

Aperitivos y pintxos fríos

- **Jamón Ibérico.**
- **Surtido de Queso.**
- **Mini-Rollitos Vietnamitas.**
- **Tortilla de patatas con cebolla caramelizada**
- **Mini bocadillos (pulguitas de pan de centeno) variadas**
- **Croquetas de Boletus, Jamón Ibérico y Trufa.**

Bebidas:

- **Vinos**
- **Refrescos y Cervezas**

MENU 20

Precio por persona: 20 € (IVA no incluido)

Aperitivos y pintxos fríos

- **Jamón Ibérico.**
- **Surtido de Queso.**
- **Tortilla de patatas con cebolla caramelizada**
- **Mini bocadillos (pulguitas de pan de centeno) variadas**
- **Fajitas de Carpaccio de Buey, Mayonesa de Trufa, Rúcula y Parmesano.**
- **Chupito de caldo de ave al Jerez**
- **Croquetas de Boletus, Jamón Ibérico y Trufa.**

Bebidas:

- **Vinos**
- **Refrescos y Cervezas**

MENU 25

Precio por persona: 25€ (IVA no incluido)

Aperitivos Fríos:

- **Jamón Ibérico y surtido de quesos**
- **Mini sándwich variados (vegetal, rabo de toro, salmón, york y queso, etc.)**
- **Pinchos de Tortilla de Patatas con Cebolla Caramelizada**
- **Brocheta de melón con ibérico**
- **Chupito de Salmorejo con Jamón Ibérico y Huevo.**

Aperitivos Calientes:

- **Croquetas de Boletus, Jamón y Trufa.**
- **Mini rollitos de verdura con soja y miel**
- **Brandada de bacalao con mini tostas de pan**

Y de Postre:

- **Chupito de Mousse de Queso**

Bebidas:

- **Refrescos y Cervezas**

MENU 35

Precio por persona: 35€ (IVA no incluido)

Aperitivos Fríos:

- **Jamón Ibérico de Bellota**
- **Surtido de Quesos acompañado de gildas (banderilla típica del norte con guindilla y anchoa)**
- **Bloque de Foie Mi-cuit con Tostas y Mermelada de Higo**
- **Pinchos de Tortilla de Patatas con Cebolla Caramelizada**
- **Champi al Ajillo con Langostinos**
- **Salmón Relleno de Ensalada Donostiarra**
- **Chupito de Salmorejo con Jamón Ibérico y Huevo.**

Aperitivos Calientes:

- **Croquetas de Boletus, Jamón Ibérico y Trufa.**
- **Fajitas de Carpaccio de Buey , Mayonesa de Trufa, Rúcula y Parmesano**
- **Brochetas de Queso Emmental y Piparra en Tempura.**

Y de Postres:

- **Brocheta de Frutas.**

Bebidas:

- **Refrescos y Cerveza.**

MENU 40

Precio por persona: 40€ (IVA no incluido)

Aperitivos Fríos:

- **Jamón Ibérico de Bellota**
- **Surtido de Quesos acompañado de gildas (banderilla típica del norte con guindilla y anchoa)**
- **Bloque de Foie Mi-cuit con Tostas y Mermelada de Higo**
- **Pinchos de Tortilla de Patatas con Cebolla Caramelizada**
- **Salmón Relleno de Ensalada Donostiarra**
- **Chupito de Salmorejo con Jamón Ibérico y Huevo.**

Aperitivos Calientes:

- **Croquetas de Boletus, Jamón Ibérico y Trufa.**
- **Fajitas de Carpaccio de Buey , Mayonesa de Trufa, Rúcula y Parmesano**
- **Brochetas de Queso Emmental y Piparra en Tempura.**
- **Carrillera de Ternera Glaseada con Crema de Patata y Pedro Ximenez.**
- **Brocheta de cococha con Crema de Ajetes.**

Y de Postres:

- **Brocheta de Frutas.**
- **Chupito de Mousse de Queso con Frutos del Bosque.**
- **Café**

Bebidas:

- **Refrescos y Cerveza.**

NUESTROS DESAYUNOS/COFFES

Precio por persona: 6,50€ (IVA no incluido)

- **Mini Bollería Variada**
- **Mini Sándwich Variados**
- **Zumo de Naranja**
- **Café, Infusiones**