MENÚS TIPO CÓCTEL

MENÚ CÓCTEL 1

(Min 25 pax)

10 referencias

Gildas de Boquerón
Ensaladilla con salmón ahumado
Tosta de paletilla ibérica y tomate rallado , con AOVE
Tosta anchoas y verduras asadas
Bienmesabe de cazón adobado y ali oli
Croquetas de Jamón
Tapa de tortilla de patata
Pollo frito y dipp bravo
Bocado de morcilla y pimientos
Burguer del asador

Tarta de queso con frutos rojos

55€

MENÚ CÓCTEL 2

(Min 25 pax)

13 referencias

Gildas de boquerón y huevo
Degustación de quesos nacionales, con tostas de pan de pasas y frutos secos
Tosta de paletilla ibérica y tomate rallado
Tosta con anchoa y verduras asadas
Cogollo con salpicón de cangrejo
Steak tartare con dipp de pimienta negra
Tapa de tortilla de patata y trufa
Croquetas de jamón
Bocado de morcilla y pimiento
Pollo frito y dipp bravo
Crujiente de cordero con soja y miel
Bienmesabe de cazón en adobo y ali oli
Arroz campero

Rocas de chocolate
Tarta de queso

65€

MENÚ CÓCTEL 3

(Min 25 pax)

15 referencias

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos
Cortes de embutidos ibéricos de bellota
Degustación de quesos seleccionados, con tostitas de pan de pasas y frutos secos
Cecina de wayu, con almendras fritas
Gildas de anchoas
Trufa de foie y almendras con jalea de vino dulce
Tartar de salmón semiahumado y encurtidos
Cogollo de salpicón de bogavante y mango
Steak tartar con dipp de trufa
Tacos de bacalao con alioli negro
Gamba en gabardina al ajillo
Croqueta de carabineros y dip de lima
Mollete de carrillera y queso de tetilla
Espeto de pollo lacado con soja y miel
Paquito de cordero asado y salsa de tomillo

Piña al ron
Goloso de chocolate
Torrija caramelizada con Chantilli

95€

RESTAURANTE EL MOLINO