

CÓCTEL PALACE



APERITIVOS FRÍOS

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO CON PICOS
CAMPEROS

-

QUESO MANCHEGO RESERVA CON GRESSINIS

-

BLINIS DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE,
MANGO Y TOBIKO

-

TARTELETA CRUJIENTE DE ENSALADILLA RUSA CON HILOS
DE GUINDILLA

-

VASITO DE SALMOREJO CON LÁGRIMAS DE JAMÓN

APERITIVOS CALIENTES

TORPEDO DE LANGOSTINO CON SWEET CHILI

-

MINI TORTILLA TRUFADA CON EMULSIÓN DE LIMA

-

CIGARRILLO DE HUEVO FRITO CON CHISTORRA Y MIEL DE MENTA

-

SECRETO IBÉRICO CONFITADO CON SALSA CRIOLLA

-

BROCHETA DE POLLO SATAI CON CACAHUETE Y JENGIBRE

-

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ARTESANAS

PARA ENDULZAR

MINI PECADO DE CHOCOLATE

-

MINI AMERICAN CHEESECAKE

BODEGA

BLANCO: CRIA CUERVOS D.O. Verdejo

TINTO: TOBÍA CUVÉE D.O. Rioja

BARRA LIBRE SOFT INCLUIDA

(SERVICIO 90 MINUTOS)

60€

(IVA no incluido)