

SERVICIO COCKTAIL HOTEL PRECIADOS

FRIOS

*Platito de chorizo ibérico
Platitos de queso curado de oveja
Sándwichs variados
Tosta de pimientos rojos con bonito
Mini triángulos de ahumados*

CALIENTES

*Hojaldritos salados
Tortilla Española en Cuadraditos con pimiento verde
Brocheta de pollo y pimientos
Croquetas caseras*

BODEGA:

Vino Ribera del Duero, Agua, Cervezas y Refrescos.

PRECIO DEL CÓCTEL: 24.00 €, 8% IVA no incluido.

SERVICIO COCKTAIL HOTEL PRECIADOS (Nº 1)

FRIOS

*Jamón Ibérico con picos
Queso de oveja curado con picos
Canapés de Ensalada de Cangrejo
Tartaleta de guacamole con Salmón
Empanada Gallega
Tosta de pimientos con bonito*

CALIENTES

*Croquetas Caseras de Iberico
Tortilla de patata en cuadraditos con pimiento verde
Tartaleta de Pisto manchego
Langostinos en tempura
Chipirones a la andaluza
Mini Brochetita de pollo y pimiento*

BEBIDAS

*Vinos: Blanco, Tinto Ribera del Duero
Aguas, Refrescos y cervezas.*

PVP: 37 €

*Suplemento Final Dulce 3,00 € (8% no incluido)
(8% IVA no incluido) (Precios por persona)*

SERVICIO COCKTAIL HOTEL PRECIADOS (Nº 2)

FRIOS

*Brocheta de Jamón Ibérico.
Brocheta de Melón con jamón de pato
Bacalao con Aceite de Hierbas y Miel de caña
Tosta de Ventresca con Asadillo de Pimientos.
Tosta de bacalao y aguacate con aceite de oliva virgen.
Canape de cangrejo*

CALIENTES

*Tosta de Morcilla con piñones.
Croquetas de Gambas con Boletus.
Tosta de pimientos asados y queso de cabra caliente.
Brochetita de pollo, cebolla y pimientos
Brocheta de Pulpo con Patatita.
Tacita de Consome al Jerez
Chipirones a la andaluza
Langostinos Orly*

BEBIDAS

*Vinos: Blanco, Tinto,
Aguas, Refrescos y Cervezas.*

PVP: 45 €

*Suplemento Final Dulce 3,00 € (8% IVA no incluido)
(8% IVA no incluido) (Precios por persona)*

SERVICIO COCKTAIL HOTEL PRECIADOS (Nº 3)

FRIOS

*Tosta de Ventresca con Asadillo de Pimientos.
Tosta de Carpaccio de Bacalao con Picadillo de Aceitunas Negras
Tabla con Surtido de Quesos.
Brocheta de Jamón Ibérico.
Pincho de Melón con Jamón de Pato.
Brocheta de Tomate, Queso Fresco y Anchoa.*

CALIENTES

*Solomillo de Ibéricos con Foie
Anillos de Chipirón a la Andaluza.
Tosta de pisto con huevo de codorniz
Tosta de Revuelto de Morcilla con Uvas Pasas y Piñones
Albóndigas de espinacas y crema de queso
Brocheta de Pulpo con Patata.
Delicias de Merluza Rebozada en Sartén.
Croquetas de Gambas con Boletus.
Dátiles con bacón*

BEBIDAS

*Vinos: Blanco, Tinto,
Aguas, Refrescos y Cervezas.*

PVP: 50 € (8% IVA no incluido)
Suplemento Final Dulce 3,00 € (8% IVA no incluido)
(Precios por persona)

SERVICIO COCKTAIL HOTEL PRECIADOS (Nº 4)

FRIOS

*Canapé de mousse de hígado de pato.
Pincho de bacalao en miel con aguacate y pimientos.
Roseta de salmón ahumado con gulas.
Hojaldre de bonito con puerro frito.
Tosta de anchoas con aceite de Baena.
Tartaleta de mousse de mejillones.
Copita de sopa fría de melón.
Queso roquefort con membrillo.
Brocheta de Jamón de Pato y Mango
Pintxo de chatka con langostino y juliana de lechuga.*

CALIENTES

*Vol-au-vant relleno de manitas de cerdo.
Tostada de queso brie con aceite de albahaca.
Hojaldritos variados.
Empanada gallega de carrilleras.
Brocheta de piña y pintada al curry.
Bolas de queso feta en camisa de pan tostada.
Tortilla de patatas con espinacas y gambas.
Lomo de corzo con tocino ibérico a la vainilla.
Croquetas de picadillo con mantequilla de Módena.
Setas salteadas en sartén con cebolla confitada.*

BEBIDAS

*Vinos: Blanco, Tinto, Cava,
Aguas, Refrescos y cervezas.*

PVP: 56 €

*Suplemento Final Dulce 3,00 € (8% iva no incluido)
(Precios por persona) (8% iva no incluido)*