



MENÚS PICOTEO ESPACIO 2112

VINO ESPAÑOL

OPCIÓN 1 30,00€/PERS.

Bollos preñaos de chorizo
Empanada de atún con sofrito de verduras
Sándwich de pollo al curry
Tortilla de patata con cebolla caramelizada
Tabla de queso curado y longaniza payesa con picos
Vasito de ensaladilla rusa

OPCIÓN 2 35,00€/PERS.

Gildas de boquerón y anchoa
Bollos preñaos de chorizo
Empanada de ternera guisada
Sándwich de pollo al curry
Tacos de cochinita pibil
Tortilla de patata con cebolla caramelizada
Tabla de queso curado y longaniza payesa con picos
Vasito de ensaladilla rusa

Brownie de oreo

OPCIÓN 3 38,00€/PERS.

Gildas de boquerón y anchoa
Bollos preñaos de chorizo
Empanada de ternera guisada
Sándwich de pollo al curry
Tacos de cochinita pibil
Sándwich de gamba sweet chili
Brioche de carrilleras con cebolla caramelizada
Tabla de queso curado y longaniza payesa con picos
Vasito de ensaladilla rusa

Mini brownie de oreo



MENÚS PICOTEO ESPACIO 2112

OPCIÓN 4 40,00€/PERS.

Tabla de quesos y longaniza payesa con panes, mermelada y uvas
Gildas de boquerón y anchoa
Empanada de atún con sofrito de verduras y tomate
Taco de tinga de pollo con queso feta
Tataki de presa ibérica con aguacate y mango
Sándwich de gambas sweet chili
Mini plato pollo al curry con arroz de frutos secos
Ensalada pasta, pollo, bacon y parmesano con aliño cesar
Wrap de salmón ahumado con rúcula y salsa queso

Mini brownie de oreo
Mini tarta de queso

OPCIÓN 5 45,00€/PERS.

Tabla de quesos y mortadela trufada con panes, mermelada y uvas
Gildas de boquerón y anchoa
Empanada de puerro, calabacín y mascarpone
Tiradito de corvina y leche de tigre de maracuyá
Brioche de costilla glaseada y cebolla caramelizada
Sándwich de gambas sweet chili
Mini canelón de carrilleras con salsa de setas y parmesano
Ensaladilla rusa de salmón ahumado
Wrap de bacon, arándanos, nueces de pecan y cebolla crunchy

Mini pavlova con crema de limón
Mini tarta de chocolate y almendras



MENÚS PICOTEO ESPACIO 212

OPCIÓN 6 50,00€/PERS.

Tabla de quesos y mortadela trufada con panes, mermelada y uvas
Gildas de boquerón y anchoa
Empanada de zamburiñas y pipimientos asados
Tataki de atún y pistachos con crema de aguacate y alioli
Sándwich de solomillo de ternera, pimientos caramelizados y queso fundido
Ensalada de langostinos y arroz con salsa rosa con un toque picante
Coca de sobrasada, calabacín, piñones y miel
Taco de cochinita pibil y cebolla encurtida
Cazuelita de carrilleras al vino tinto con puré de patata

Vasito de mascarpone y maracuyá
Brownie de oreo

OPCIÓN 7 55,00€/PERS.

Tabla de quesos, jamón ibérico y mortadela trufada con panes,
tumaca, mermelada y uvas
Gildas de boquerón y anchoa
Empanada de ternera guisada
Ceviche de lubina con kikos
Brioche de rabo de toro con mayo wasabi
Bikini de setas y gruyere
Cazuelita de albóndigas de pixín y langostinos
Poke de salmón, wakame y edamame
Crepe de pato confitado

Vasito de crema de queso y galleta
Helado de caramelo salado con cookies de chocolate
Mini tarta de chocolate y almendras

CONDICIONES

Aforo mínimo fin de semana 18 personas.

10% IVA no incluido en el precio.

Se deberá abonar una reserva del 50% del total del presupuesto 10 días antes del evento.

El precio incluye 4 h. de alquiler local, camarero, cocinero, decoración floral y barra libre de agua, refrescos, vino blanco verdejo, vino tinto rueda y cerveza con y sin alcohol.

Si se desea estar más tiempo se cobrará un suplemento de alquiler del local 50,00€/hora

Camarero extra 50€
(cada 15 personas se necesita un camarero)

Café e infusiones: 2,50€/pers.
Barra libre de destilados: 9,00€/pers. y hora
Barra libre hora extra refrescos, vino y cerveza 6,00€/pers.
Copa destilados: 5,50€/unid.

EN LA ZONA DEL PATIO SÓLO SE PODRÁ
ESTAR HASTA LAS 23:45H PARA NO MOLESTAR
A LOS VECINOS.

HORARIO:
COMIDAS 13:30-17:30H.
CENAS 20:30-01:00H.

(Se ruega que la salida del horario de cenas sea lo menos molesto para los vecinos. Pedimos encarecidamente no quedarse hablando en la puerta).

¡MUCHAS GRACIAS!

