



MENÚS PICOTEO ESPACIO 2112

OPCIÓN 1 45,00€/PERS.

Gildas de boquerón y anchoa
Tabla de parmesano y hummus de pimientos asados
con panes, crudites, uvas y mermelada
Empanada de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada
Tacos de cochinita pibil
Sándwich de pavo asado con chutney de tomate y chili
Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial
Burger de bacon, cebolla crunchy y cheddar
Crepes de pato confitado

Mini tarta de queso
Mini tarta de choco y almendras

OPCIÓN 2 50,00€/PERS.

Gildas de boquerón y anchoa
Tabla de parmesano, dip de tomate seco y feta,
con panes, crudites, uvas y mermelada
Crema de calabaza y zanahoria asada con crujiente de jamón
Empanada de zamburiñas y piquillos
Sándwich de sobrasada y miel
Pita de pollo al curry
Dados de salmón marinado con mayo japonesa
Burger de ternera, foie y cebolla caramelizada
Cazuelita de albóndigas de pixín y langostinos con arroz de frutos secos

Brownie de oreo
Vasitos de crema de limón y galleta



MENÚS PICOTEO ESPACIO 2112

OPCIÓN 3 50,00€/PERS.

Gildas de boquerón y anchoa
Tabla de parmesano, mortadela trufada y dip de tomate seco
con panes, crudites, uvas y mermelada
Vichyssoise con salteado de setas
Pita de pulled pork
Empanada de cecina, cebolla caramelizada y queso de cabra
Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial
Cucharita de steak tartar con crujiente de parmesano
Brioche de gambón y aguacate con mayo cítrica
Cazuelita de carrilleras con puré de patata

Mini carrot cake
Vasito de crema de limón y galleta

OPCIÓN 4 55,00€/PERS.

Gildas de boquerón y anchoa
Tabla de queso curado, lomo ibérico y dip de feta tomillo y limón
con panes, crudites, uvas y mermelada
Crema de setas y castañas con crujiente de parmesano
Sándwich de roast beef y rúcula con salsa miel y mostaza
Empanada de puerro calabacín y mascarpone
Bao de gambón, hoja de roble y mayo kimchi
Cucharita de vitello tonnato
Tartar de salmón con aguacate y mango
Cazuelita de lentejas con foie

Mini carrot cake
Mini tarta de choco y almendras
Vasito de crema de limón y galleta

CONDICIONES

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, vino tinto 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 12 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 20:30-00:30H.

(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!

