

MENUS TIPO COCKTAIL

Hemos diseñado estos menús, muy recomendados para celebraciones informales, reuniones de amigos, eventos de empresas, etc.

Disponemos de tres opciones:

- Menú Pica-pica: Precio por persona 30 € + IVA. (Duración 2 horas)
- Menú GOLD: Precio por persona 60 € + IVA. (Duración 2 horas y media)
- Menú PREMIUM: Precio por persona 80 € + IVA. (Duración 3 horas)

Se ofrece una selección de bebidas durante el cocktail. Podemos ampliar la selección de vinos con otras bodegas y ofrecerles presupuestos.

En los menús GOLD Y PREMIUM, se sirve un Buffet de postres, en los que ustedes eligen las opciones que más les gusten.

Damos opción a personalizar su menú, tras decidir su composición, les enviaríamos un presupuesto personalizado.

Pueden consultar disponibilidad y suplemento, para realizar el Cocktail en nuestro Rooftop.

MENU PICA PICA: Precio 30 € (IVA no incluido)

Aperitivos fríos:

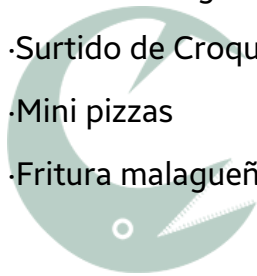
- Tablitas de queso y embutidos ibéricos
- Tartar de atún con mayonesa de wasabi
- Mini ensalada Cesar con Pollo Tandoori
- Ensalada de ahumados
- Enchilada de pollo y provoleta de arándanos

Aperitivos calientes:

- Brochetitas de pollo con sésamo y salsa Thai.
- Mini hamburguesitas con salsa al bourbon
- Surtido de Croquetas: jamón ibérico, queso azul y bacalao
- Mini pizzas
- Fritura malagueña

Surtidos de pastelitos

- Extras adicionales bajo presupuesto:
- Jamón de bellota al corte
- Rueda de Parmesano
- Estación de sushis y makis



La Barracuda

TIPO COCKTAIL, MENU GOLD: Precio 50 € (IVA no incluido)

Aperitivos fríos:

- Tablitas de queso y embutidos ibéricos
- Chupitos de salmorejo cordobés
- Chupitos de ajoblanco
- Sardina ahumada con guacamole y tomate seco, hidratado en AOVE
- Milhoja de queso de cabra, foie y manzana
- Tartar de atún con wasabi de alcaparras
- Mini ensalada Cesar con Pollo Tandoori
- Ensaladilla rusa al estilo marismeño
- Cebolleta baby al Romescu

Aperitivos calientes:

- Brochetitas de pollo con sésamo y salsa Thai.
- Pulpo con espuma de patata al pimentón dulce
- Mini hamburguesitas de buey, parmesano y rúcula
- Hojaldres de confit de pato con aliño de cítricos.
- Crujiente de queso azul con chutney de mango
- Surtido de Croquetas: jamón ibérico, queso azul y bacalao

Rissoto con boletus

Buffet de postres

Extras adicionales bajo presupuesto:

- Jamón de bellota al corte
- Rueda de Parmesano
- Estación de sushis y makis

TIPO COCKTAIL PREMIUM: 80 € (IVA No incluido)

Rincón del Cocktelero

Mesa de quesos nacionales e internacionales

Aperitivos fríos:

Tablitas de embutidos ibéricos, con pan de cristal con tomate y aceite....

Chupitos de gazpacho de frambuesa

Chupitos de ajo blanco

Envuelto de humus griego en alga wakame

Blinis de bacalao ahumado y cebolla confitada

Ceviche de Corvina a la lima

Tartar de salmón con Kiwi y Yuzo

Aperitivos calientes:

Pincho de gambón broceado en Teriyaki

Mini hamburguesitas de ternera con foie y salsa de setas

Tosta de espárragos navarros con foie y alioli gratinado

Crujiente de carabinero con puerros.

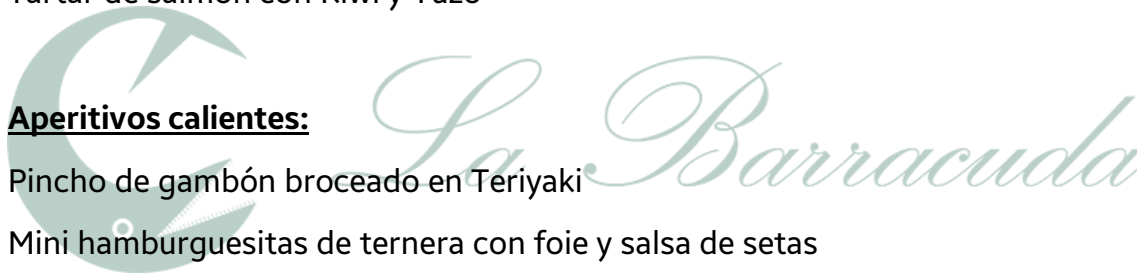
Burritos de rabo de toro con salsa Burguer Bull

Hojaldre de espinacas y pato, con piñones tostados.

Croquetas de puerros y dátiles confitados, de jamón ibérico y de queso azul

Arroz con Bogavante

Buffet de postres



Extras adicionales bajo presupuesto:

- Jamón de bellota al corte
- Rueda de Parmesano
- Estación de sushis y makis
- Fritura Malagueña

BUFFET DE POSTRES.

A elegir 4 postres del siguiente grupo:

- Tarta Banoffee, con plátano y toffe
- Tatín de manzana
- Torrija caramelizada en brioche
- Fondant de chocolate con frambuesas y hierbabuena
- Tarta de almendras
- Browni de nueces con helado de vainilla al Bourbon
- Tarta Red Velvet
- Tarta de queso con Cookies

A elegir 4 postres del siguiente grupo:

- Cremoso de dulce de leche al Baileys
- Tocinitos de cielo
- Semifrío de turrón
- Cremoso de cítricos
- Tiramisú
- Vasitos de arroz con leche
- Panacota con frutos del bosque
- Helados variados sobre pancakes, bañados con chocolate caliente, Caramelo y Nata

A elegir 2 sorbetes de la siguiente selección:

- Sorbete de Limoncello
- Sorbete de Mojito
- Sorbete de Mandarina al cava
- Sorbete de Higo
- Sorbete de Mango
- Sorbete de Piña colada

Selección de bebidas:

Durante el cocktail se irán sirviendo:

Cervezas
Copa de Vino Fino
Vermú
Refrescos

En cuanto al vino, han *de elegir dos vinos de la siguiente selección:*

Vino Blanco:

·Viña Verde, Córdoba
·Sotoverde: Rueda Verdejo.
·Barbadillo: Castillo San Diego, Cádiz.

Vino Rosado:

·Gran Feudo, Navarra
·Gatopardo, Rosé Lambrusco

Vino Tinto:

·Tiberio, Roble, Ribera del Duero
·Beronia, Rioja Crianza
·Ramón Bilbao, Alta Crianza, Rioja.
·Alcorta, Rioja Reserva

La Barracuda

Para acompañar el postre, elijan una de las siguientes opciones:

·Cava Freixenet
·Florestel, espumoso Moscatel malagueño.
·Copa de Moscatel Málaga Virgen

Sobre petición y bajo presupuesto:

·Möet Chandon Brut Imperial
·Möet Chandon Ice Imperial

Rincon del Cocktelero, del Menú Cocktail Premium, incluirá cinco cocktails entre la selección ofrecido por nuestro barman.