



La Barracuda

MENUS TIPO COCKTAIL

Disponemos de tres opciones:

Menú Pica-pica: Precio por persona 50 € + IVA. (Duración 2 horas)

Menú GOLD: Precio por persona 65 € + IVA. (Duración 2 horas y media)

Menú PREMIUM: Precio por persona 75 € + IVA. (Duración 2 horas y media)

Pueden solicitar presupuesto para implementar su menú con:

Rincón de sushi

Jamón ibérico al corte

Rueda de Parmesano

Rincón del cocktailero.

Mesa de postres: Eventos de menos de 30 comensales: Incluye 4 variedades. Para eventos de menos de 100 comensales, se incluyen 6 variedades. Para eventos de más de 100 comensales, se incluyen todas las opciones siguientes:

Panacota con frutos rojos

Browni de nueces con helado

Mini Gofre con Nutella y nata

Tarta de manzana

Tarta de turrón y yema tostada

Creemosos de dulce de leche al Baileys

Brochetas de mini donuts

Tiramisú

Tarta de fresas y nata

Tarta Sacher

Si desea continuar la fiesta, la Discoteca se pone a su disposición:

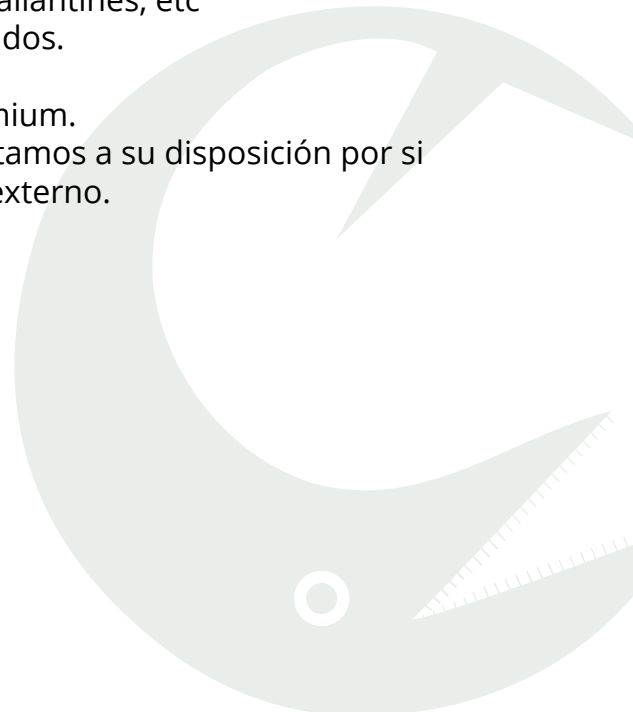
30 €/ persona: Duración 4 horas.

Incluye: 4 horas de Barra Libre, marcas nacionales e internacionales: Larios, Beefe-
ter, Absolut, Cacique, Barceló, JB, Ballantines, etc

Recena de bocadillos surtidos.

NO INCLUYE: bebidas Premium.

No incluye DJ. Facilitamos nuestros contactos y estamos a su disposición por si desean contratar el servicio externo.





La Barracuda

MENU PICA PICA: PRECIO 50 € (IVA NO INCLUIDO)

Aperitivos fríos:

Tablitas de queso y embutidos ibéricos
Chupito de puerros con reducción de moscatel
Tartar de atún con mayonesa de wasabi
Mini ensalada Cesar con Pollo Tandoori
Ensaladilla rusa con gambas y ventresca
Yogur de foie

Aperitivos calientes:

Mini hamburguesitas con salsa al bourbon
Surtido de Croquetas: jamón ibérico, queso azul y bacalao
Crujiente de rodaballo y marisco
Enchilada de ternera
Puntillas de solomillo ibérico con salsa de setas.
Tempura de verduras con ali oli.

Mesa de postres, en función del número de comensales se determina las diferentes variedades a elegir.

Se ofrece una selección de bebidas durante el cocktail: Cervezas, refrescos, vermú, vino fino, Vino Blanco, Vino Rosado y Vino Tinto.





La Barracuda

TIPO COCKTAIL, MENU GOLD: PRECIO 65 € (IVA NO INCLUIDO)

Tablitas de queso y embutidos ibéricos

Aperitivos fríos:

Chupitos de salmorejo cordobés

Chupitos de ajo blanco

Sardina ahumada con guacamole y tomate seco, hidratado en AOVE

Tartar de atún con wasabi de alcaparras

Ensalada de ahumados

Ceviche de corvina a la lima

Aperitivos calientes:

Fingers de pollo crujientes con salsa cheddar.

Pulpo con espuma de patata al pimentón dulce

Pastel de alcachofas al parmesano

Mini hamburguesitas de buey, parmesano y rúcula

Hojaldres de confit de pato con aliño de cítricos.

Fritura malagueña

Surtido de Croquetas: jamón ibérico, queso azul y bacalao

Mesa de postres, en función del número de comensales se determina las diferentes variedades a elegir.

Se ofrece una selección de bebidas durante el cocktail: Cervezas, refrescos, vermú, vino fino, Vino Blanco, Vino Rosado y Vino Tinto.





La Barracuda

TIPO COCKTAIL PREMIUM: 75 € (IVA NO INCLUIDO)

Mesa de quesos nacionales e internacionales

Aperitivos fríos:

Tablitas de embutidos ibéricos, con pan de cristal con tomate y aceite
Crema de marisco
Chupitos de ajo blanco
Tosta de bacalao ahumado y cebolla confitada
Ceviche de Dorada al pesto
Tartar de salmón con Kiwi y Yuzo
Yogur de foie

Aperitivos calientes:

Pincho de gambón y vieiras con aroma de lima
Mini hamburguesitas de ternera con foie y salsa de setas
Crujiente de rodaballo y carabinero
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
Ternera Strogonof

Mesa de postres, en función del número de comensales se determina las diferentes variedades a elegir.

Se ofrece una selección de bebidas durante el cocktail: Cervezas, refrescos, vermú, vino fino, Vino Blanco, Vino Rosado y Vino Tinto.

