# CÓCTELES 8 MENÚS DE GRUPOS

# **CÓCTEL 1**

# **APERITIVO**

45€/pax

- · CHIPS DE PATATA
- · ACEITUNAS ALIÑADAS

# FRÍO

- · FALSO NIGIRI EN PAN SOPLADO, RELLENO DE EMULSIÓN DE KIMCHI COREANO CON CARPACCIO DE VACA MADURADA Y QUESO PARMESANO RALLADO
- · GILDAS DE BOQUERÓN Y ANCHOA CON PIPARRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- · ENSALADILLA RUSA CON CREMA DE ACEITUNA KALAMATA Y PIPARRA VASCA
- · TOTOPOS CON GUACAMOLE Y QUESO RALLADO
- · BROCHETA DE QUESO MANCHEGO, ACEITUNA MANZANILLA, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA

# **CALIENTE**

- · DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS
- · PATATAS BRAVAS CONFITADAS Y FRITAS CON SALSA BRAVA Y ALIOLI DE HIERVAS FRESCAS
- · LAS TIRAS DE POLLO CAMPERO MARINADAS EN KEFFIR DE YOGOURT Y FRITAS EN COPOS DE ARROZ CON SALSA SWEET CHILI DE AJO NEGRO Y JENGIBRE
- · MINI HAMBURGUESAS DE WAGYU CON PAN DE SÉSAMO, TOMATE FRESCO, ALBAHACA, QUESO CHEDDAR Y ENCURTIDOS

# **POSTRE**

· PASTELITOS VARIADOS

INCLUYE VINO (BLANCO DO RUEDA Y TINTO DO RIOJA), CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

LA DURACIÓN DEL CÓCTEL ES DE DOS HORAS E INCLUYE LA BEBIDA DURANTE ESE TIEMPO

# **CÓCTEL 2**

# **APERITIVO**

52€/pax

- · CHIPS DE PATATA
- · ACEITUNAS ALIÑADAS

# **FRÍO**

- · JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO CON PICOS CAMPEROS
- · AGUACATE ASADO A LA BRASA Y RELLENO CON TARTAR DE LANGOSTINOS ACEVICHADOS CON LECHE DE TIGRE AL TOQUE DE HABANERO Y CRUJIENTE DE BONIATO
- · BROCHETA DE MOZARELLA CON TOMATE ALIÑADO AL PESTO GENOVÉS
- · ENSALADILLA RUSA CON CREMA DE ACEITUNA KALAMATA Y PIPARRA VASCA
- · SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES CON RELISH DE OREJONES, NUECES Y UVAS FRESCAS

# **CALIENTE**

- · DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS
- · GYOZAS DE CERDO CON SALSA DE SOJA TAMARI, CEBOLLETA CRUJIENTE Y EMULSIÓN DE CHILE AHUMADO
- · PINCHO DE ENTRAÑA DE VACA GALLEGA A LA BRASA CON PIMIENTOS FRITOS, PATATAS Y SAL AHUMADA
- · MINI HAMBURGUESAS DE WAGYU CON PAN DE SÉSAMO, TOMATE FRESCO, ALBAHACA, QUESO CHEDDAR Y ENCURTIDOS

### **POSTRE**

· PASTELITOS VARIADOS

INCLUYE VINO (BLANCO DO RUEDA Y TINTO DO RIOJA), CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

LA DURACIÓN DEL CÓCTEL ES DE DOS HORAS E INCLUYE LA BEBIDA DURANTE ESE TIEMPO

# MENÚ PICOTEO

32€/pax

- · GILDAS DE BOQUERÓN Y ANCHOA CON PIPARRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- · ENSALADILLA RUSA CON CREMA DE ACEITUNA KALAMATA, PIPARRA VASCA Y PAN SARDO
- · PATATAS BRAVAS CONFITADAS Y FRITAS CON SALSA BRAVA Y ALIOLI DE HIERBAS FRESCAS
- · DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS 8UDS (CADA 4 PAX)
- · LAS TIRAS DE POLLO CAMPERO MARINADAS EN KEFFIR DE YOGOURT Y FRITAS EN COPOS DE ARROZ CON SALSA SWEET CHILI DE AJO NEGRO Y JENGIBRE
- · MINI HAMBURGUESAS DE WAGYU CON PAN DE SÉSAMO, TOMATE FRESCO, ALBAHACA, QUESO CHEDDAR Y ENCURTIDOS (1UD X PAX)

DOS CONSUMICIONES A ELEGIR ENTRE VINO BLANCO DO RUEDA, VINO TINTO D.O.CA RIOJA, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

LA BEBIDA SE INCLUIRÁ DENTRO DEL MENÚ UNA VEZ SENTADO EN LA MESA

# **MENÚ 1**

# **APERITIVO**

47€/pax

· DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS

# PARA COMPARTIR AL CENTRO

- · PATATAS BRAVAS CONFITADAS Y FRITAS CON SALSA BRAVA Y ALIOLI DE HIERVAS FRESCAS
- · GYOZAS DE CERDO CON SALSA DE SOJA TAMARI, CEBOLLETA CRUJIENTE Y EMULSIÓN DE CHILE AHUMADO
- · AGUACATE ASADO A LA BRASA Y RELLENO CON TARTAR DE LANGOSTINOS ACEVICHADOS CON LECHE DE TIGRE AL TOQUE DE HABANERO Y CRUJIENTE DE BONIATO
- · LAS TIRAS DE POLLO CAMPERO MARINADAS EN KEFFIR DE YOGOURT Y FRITAS EN COPOS DE ARROZ CON SALSA SWEET CHILI DE AJO NEGRO Y JENGIBRE

### **SEGUNDO A ELEGIR**

- · HAMBURGUESA DE CHULETA CON PESTO, ESPINACAS, GORGONZOLA Y TOMATE CHERRY SEMI SECO
- · LUBINA AL VAPOR DE SAKE, SALSA VERDE Y CEBOLLETAS ASADAS AL CARBÓN

# **POSTRE & CAFÉ**

- · COULANT DE CHOCOLATE SUIZO CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE HABA TONKA
- · TRUFAS DE CHOCOLATE
- · CAFÉ E INFUSIONES

INCLUYE VINO (BLANCO ESTAMPIDA DO RUEDA, TINTO ASTUTO CRIANZA D.O.CA RIOJA Y VALDECAMELLAS DO RIBERA DEL DUERO ), CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

LA BEBIDA SE INCLUIRÁ DENTRO DEL MENÚ UNA VEZ SENTADO EN LA MESA

# **MENÚ 2**

# **APERITIVO**

55€/pax

· DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS

### PARA COMPARTIR AL CENTRO

- · BURRATA FRESCA CON TOMATE ALIÑADO AL PESTO GENOVÉS, NUECES TOSTADAS Y CONFITURA DE ALBARICOQUES ASADOS
- · EMPANADA ARGENTINA DE TERNERA GUISADA
- · LAS TIRAS DE POLLO CAMPERO MARINADAS EN KEFFIR DE YOGOURT Y FRITAS EN COPOS DE ARROZ CON SALSA SWEET CHILI DE AJO NEGRO Y JENGIBRE
- · ENSALADILLA RUSA CON CREMA DE ACEITUNA KALAMATA, PIPARRA VASCA Y PAN SARDO

### SEGUNDO A ELEGIR

- · ENTRAÑA GALLEGA A LA BRASA CON PIMIENTOS FRITOS, PATATAS Y SAL AHUMADA
- · BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON ESCALIBADA TEMPLADA, ALMENDRAS TOSTADAS Y CHIPS DE VEGETALES DESHIDRATADOS

# **POSTRE & CAFÉ**

- · COULANT DE CHOCOLATE SUIZO CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE HABA TONKA
- · TRUFAS DE CHOCOLATE
- · CAFÉ E INFUSIONES

INCLUYE VINO (BLANCO JOSÉ PARIENTE VERDEJO DO RUEDA Y TINTO RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA D.O.CA RIOJA O VALTRAVIESO ROBLE DO RIBERA DEL DUERO), CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

EL VINO TINTO DEBERÁ SER EL MISMO PARA TODA LA MESA. LA BEBIDA SE INCLUIRÁ EN EL MENÚ UNA VEZ SENTADO EN LA MESA AL HACER LA RESERVA SE ABONARÁ UN 20% DEL MENÚ CONTRATADO, EN EL RESTAURANTE O POR TRANSFERENCIA BANCARIA, Y EL RESTO EL DÍA DE LA CELEBRACIÓN

EL NÚMERO DEFINITIVO
DE COMENSALES SE
CONFIRMARÁ 48 HORAS ANTES
DEL EVENTO.
DE NO HACERLO, EL
RESTAURANTE SOPORTARÁ UN
5% DE FALLAS DE LOS
MISMOS, EL RESTO SERÁ DE
CUENTA DEL CLIENTE.

EN CASO DE ANULAR EL EVENTO CON SÓLO SIETE O MENOS DÍAS DE ANTELACIÓN, NO SE DEVOLVERÁ LA SEÑAL ENTREGADA.

RECUERDE AVISARNOS PREVIAMENTE SI PADECE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO.

WWW.ENCOPADEBALON.COM

en copa de balón

ENOLOUNGE