

Cóctel Navidad

Cóctel - (+25pax)

Salado

Gilda de toda la vida

Chupito de gazpacho andaluz con panipuri

Paletilla de los pedroches con picos y regañadas

Queso comte reserva 18 meses acompañado de compota de tomate

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca y huevas

Bocado de hummus sobre pan de pita turco

Langostino rebozado en panko con mahonesa de pimienta de espelette

Crustade de ensalada César

Croqueta cremosa de jamón

Buñuelito de bacalao con emulsión de pimienta verde

Rulo de salmón noruego relleno de crema de queso y eneldo

Bollito de mantequilla con compota de pera y jamón de pato

Brioche de alita de pollo con salsa octovin y mahonesa de mostaza

Cono crujiente de mousse de queso y membrillo

Pepito de roast beef con queso Gouda en pan de mollete

Brocheta de albondiguitas glaseadas y sésamo

Dulce

Tarta de queso

Financier de chocolate con puré de manzana y yuzu

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

*1 copa incluida en el precio

~ 47€ ~

Por persona
(IVA incluido)

Christmas Cocktail Menu

Appetizers - (+25pax)

Savoury

- Gilda – traditional Basque pintxo
- Shot of Andalusian gazpacho with panipuri
- D.O. “Los Pedroches” paletilla (pork shoulder ham) with breadsticks
- Comté reserve cheese (18 months) served with tomato compote
- Our Russian potato salad with tuna belly and roe
- Hummus served on Turkish pita bread
- Panko-breaded king prawn with Espelette pepper mayonnaise
- Caesar salad croustade with free-range chicken
- Creamy ham croqueta
- Salt cod fritter with a green pepper emulsion
- Norwegian salmon roll with cream cheese and dill
- Butter bread with pear compote and turkey ham
- Brioche bread with chicken wing, Octovin sauce and mustard mayonnaise
- Crispy cornet stuffed with cheese mousse and quince paste
- Roast beef on a bun with Gouda cheese
- Glazed meatballs and sesame brochette

Sweet

- Cheesecake
- Chocolate financier with apple purée and yuzu

Cellar

White wines

- D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
- D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Red Wines

- D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
- D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

*1 drink included in the price

~ 47€ ~

Per person
(VAT included)



ELCUARTEL
del 