

LUNCH Nº4

23,10€*

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso **con servicio de camareros** 26,25€*

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas 23,95€ *

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas **con servicio de camareros** 27,10€ *

FRIOS

Tablas de ibéricos surtidos con sus picos (Jamón/lomo/chorizo)

Mitad mini ensalada de quinoa con verduritas asadas

Empanada gallega de bacalao (estilo portugués)

Cucharita de ventresca con cebolla confitada y micromezclum

Canutillo de foie y frambuesa

Mini baguetina de lacon con brie y salsa curry/yogur

CALIENTES

Hojaldrito de boletus y morcilla con mermelada de piquillo

Medallones de merluza rebozados con ali-oli (2)

Mini hamburguesa de solomillo con cebolla dulce y cheddar

Brocheta de langostinos en panko y teriyaki

Mini brownie de chocolate

Mitad Brochetas de fruta en piña decorada

Vino tinto crianza El Otoñal, blanco rueda, refrescos, cervezas y agua

Portes, montaje y recogida

Observaciones:

- 9,5 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos + 1,5 dulces x pers.
- El servicio de camareros está estimado en 1 hora desde la hora indicada
- En caso de no solicitar camarero los pinchos calientes se servirán a temperatura ambiente o bien se podrán sustituir por más pinchos fríos.
- A partir de 60 personas con servicio de cristalería y vajilla será obligatorio el servicio de camareros
- Todos los eventos que su hora de inicio exceda de las 19h será obligatorio el servicio de camareros

Servicios para más de 40 pers. (menos consultar)

*Los precios son por persona y sin el 10% IVA