

# LUNCH Nº5

## 26,25€\*

### Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso

Mesas, mantel tela, vasos y servilletas un uso **con servicio de camareros** 30,60€\*

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas 27,10€ \*

Mesas, mantel tela, cristalería y servilletas **con servicio de camareros** 31,45€ \*

### FRIOS

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

Tablas de queso variados idiazábal normal y ahumado, manchego

Tapita de huevo cocido, ensaladilla y langostino

Mitad Mini bool ensalada ventresca con vinagreta

Mitad wrap de pollo y s.s. yogur

Tosta de foie, manzana y cebolla negra y crocanti de almendra

Brocheta de pulpo con vinagreta de pimientos y pimentón

### CALIENTES

Mini piquillo relleno de txangurro

Brocheta de rape con verduritas y patata asada

Cucharita taco de bacalao y salsa Bizkaina

Mini quiches casero (2 tipos) bacón + puerro / salmón

Brocheta de solomillo con micro cebolla caramelizada

Chupa-chups de carrot-cake y de 2 chocolates

Mitad mini vasito de frutas al Ron

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

Portes, montaje y recogida

#### Observaciones:

- 9 salados fríos y calientes + bandejas de ibéricos + Tablas de quesos + 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