

# COCTEL 1

Virutas de jamón con picos de Jeréz  
Pizcas de queso manchego  
Pan cristal con pollo cremoso a la lima  
Mini calzzone de albahaca  
Tartaletas de puerro y gamba  
Wan Ton de ají de gallina  
Mini sandwiches de pepino inglés  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Canelones de morcilla crujiente con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Bomba de champiñón  
Croquetas de queso roquefort  
Empanada de bonito  
Tortilla al estilo Senescal  
Mini Pan Bao ibérico

El mejor brownie del mundo  
Pastelitos

Precio: 40,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 80 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)

# COCTEL 2

Virutas de jamón con picos de Jeréz  
Pizcas de queso manchego  
Lomo ibérico con picos de Jeréz  
Raíz de loto con guacamole  
Mini bocadillo "La mar salá"  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Madrás de pollo  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Cucharita de melocotón con queso picón  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Patatas castizas  
Canelones de morcilla crujiente con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Sandwich de pepino inglés  
Pan cristal de morcilla moruna  
Croquetas de queso roquefort  
Empanada de bonito  
Tortilla al estilo Senescal  
Mini Pan Bao ibérico  
El mejor brownie del mundo  
Pastelitos

Precio: 44,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 80 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)

# COCTEL 3

Miniatura de gazpacho silvestre  
Miniatura de vichysoise con aroma de mar  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Mini causa limeña de atún cremoso  
Canelones de morcilla crujiente con aroma de manzana  
Tartaleta de puerro y gambas  
Saquitos de huevito de codorniz y chistorra  
Pan cristal de morcilla moruna  
Brocheta de solomillo y cherry  
Brocheta de broccolini con perlas y albahaca  
Brochetas de jacobito  
Croquetas de jamón ibérico  
Delicias de boletus  
Mini empanada de bechamel y choco  
Cucharitas chinas de melocotón y foie  
Cazuelita melosa de boletus y foie  
El mejor brownie del mundo  
Pastelitos

Precio: 46,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 80 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)

# COCTEL 4

Virutas de jamón con picos de Jerez  
Pizcas de queso manchego  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Miniatura de melón con jamón  
Piruletas de codorniz con salsa hoisin  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Brocheta de broccolini con perlas y albahaca  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Latitas de langostino al ajillo  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Mini jacobitos  
Raíz de loto con guacamole  
Delicias de boletus  
Mini empanada de bechamel y choco  
Mini calzone con albahaca  
Tortilla al estilo Senescal  
Patatas castizas de Madrid  
Langostinos crujientes chispeados de kimchi  
El mejor brownie del mundo  
Pastelitos

Precio: 44,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 80 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)

# COCTEL 5

Miniatura de salmorejo con jamón de pato  
Miniatura de calabacín  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Pizcas de queso manchego  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Piruletas de codorniz con salsa hoisin  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Brocheta de broccocini con perlas y albahaca  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Latitas de langostino al ajillo  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Mini jacobitos  
Raíz de loto con guacamole  
Delicias de boletus  
Mini empanada de bechamel y choco  
Mini calzone con albahaca  
Tortilla al estilo Senescal  
Patatas castizas de Madrid  
Langostinos crujientes chispeados de kimchi  
El mejor brownie del mundo  
Pastelitos

Precio: 56,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 80 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)

# COCTEL INFANTIL

Mini sandwiches  
Mini pizzas  
Croquetas de jamón  
Tortilla de patata al estilo Senescal  
Empanada de zorza

El mejor brownie del mundo

Precio: 30,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)  
Bebida incluida, siendo esta agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.  
Servicio de camareros incluido.