



Café de la Galería

## COCKTAIL

---

### PLATOS a elegir:

#### FRIOS

Tabla de Quesos acompañado de Picos  
Jamón Ibérico DO con Picos y Regañás  
Lomo Ibérico DO con Picos y Regañás  
Chorizo Ibérico DO con Picos y Regañás  
Salchichón de Vic Casa Sendra con Picos y Regañás  
Mortadela Trufada Negrini  
Gildas  
Brochetas Caprese  
Chupito de Salmorejo con Lascas de Jamón  
Vasito de Vichyssoise  
Tortilla Española  
Conos con Guacamole  
Hummus con Base de Garbanzos (sin gluten)  
Mini Tartaleta de Queso Cremoso con Uva y Miel  
Mini Tartaleta de Mousse de Foie y Frutos Rojos  
Tartaleta de Mejillones en Escabeche  
Bolum de Foie con Nuez y Gelatina de Vino  
Macaron de Foie  
Blinis de Salmón al Eneldo  
Cucharita de Tartar de Salmón  
Cucharita de Tartar de Vacuno con Cebolleta China y Aceite de Trufa  
Tataki de Atún sobre Coca con Alga Wakame y Mayonesa  
Envoltini de Carpaccio, Rúcula y Parmesano  
Empanada a elegir (atún, sardinillas, carne, zamburiñas, pulpo, bacalao con pasas o vegana)

#### CALIENTES

Vasito de Crema de Calabaza  
Croquetas de Jamón y Papada Ibérica  
Croquetas de Chipirón  
Croquetas de Boletus  
Fingers de Pollo con Salsa Agridulce de Jengibre  
Gyoza de Confit de Pato con Hoisin  
Pan Bao de Rabo de Toro  
Hakao de Langostino  
Langostino Coreano  
Cigarrillo de Gambas al Ajillo  
Cigarrillo de Huevos Fritos con Chorizo  
Tortillita de Camarón  
Pincho de Torrezno  
Pincho de Chistorra  
Piparras (a elegir en tempura o sin tempura)  
Piruleta de Queso de Cabra y Confitura de Tomate  
Merluza Rebozada con Mayonesa de Pimiento Rojo  
Mini Brioche de Roast Beef con Mayonesa de Trufa y Mostaza de Dijón  
Taco de Cochinita Pibil con Cebolleta Encurtida  
Mini Hamburguesa con Cebolla Caramelizada  
Guisos al gusto  
Rissotto Parmigiano con Trufa  
Carrillera Estofada con Parmentier de Patata  
Cochinillo Desmigado con Compota de Manzana

#### POSTRES

Brochetas de Fruta Variada  
Brownie de Chocolate  
Tarta de Queso (preguntar por los tipos)  
Arroz con Leche  
Mini Tartaleta de Compota de Manzana

### BEBIDAS servicio de barra libre mientras dure el evento:

Vino tinto de Rioja Crianza  
Vino blanco de Rueda  
Cerveza con alcohol  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Agua con gas  
Agua sin gas

### VINOS a elegir 1 tinto y 1 blanco:

#### RIOJAS CRIANZAS

Glorioso Crianza  
Cune Crianza  
Viña Pomal Crianza  
Marqués de Cáceres Crianza  
Hacienda López de Haro Crianza  
Viña Herminia Crianza  
Añares Crianza

#### RUEDA VERDEJO

Cune Rueda Verdejo  
Viña Mayor Rueda Verdejo  
Beronia Rueda Verdejo  
Marqués de Cáceres Rueda Verdejo

<b>3 Fríos, 3 Calientes y un postre a elegir</b>	<b>38 € P/P</b>
<b>4 Fríos, 4 Calientes y un postre a elegir</b>	<b>40 € P/P</b>
<b>5 Fríos, 5 Calientes y un postre a elegir</b>	<b>42 € P/P</b>
<b>6 Fríos, 6 Calientes y 2 postres a elegir</b>	<b>44 € P/P</b>
<b>7 Fríos, 7 Calientes y 2 postres a elegir</b>	<b>48 € P/P</b>
<b>8 Fríos, 8 Calientes y 2 postres a elegir</b>	<b>52 € P/P</b>

### IVA 10% NO INCLUIDO

Servicio de cocktail servido en bandeja por camareros

#### Precio para un mínimo de 20 personas

Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el precio

1 Camarero por cada 15 personas

Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio

---

### CONDICIONES GENERALES:

#### El servicio incluye:

- Montaje y desmontaje.
- Servicio de camareros
- Menaje básico. Vasos, copas y tazas.

#### Otras opciones que no están consideradas en el presupuesto:

Café	3,00 € / Persona
Camareros extras	20,00 € / Camarero hora

Los menús están sujetos a modificaciones sugeridas por nuestros clientes. No obstante, los precios pueden verse modificados.

Existe la posibilidad de elegir menaje distinto al proporcionado, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Existe la posibilidad de elegir mobiliario extra, distinto al indicado en el presupuesto, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Con fecha límite 4 días antes, se deberá confirmar al catering el número final de invitados que será el mínimo que se facture.

Tenemos opciones de platos para alérgicos e intolerantes. En caso de figurar entre los asistentes les pedimos que nos lo comuniquen tan pronto lo sepan.

En caso de aceptación del presupuesto se abonará el 50% del total, en concepto de depósito, en el momento de la confirmación para bloquear el día, este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables al Catering.

El 50% restante se abonará 4 días antes del evento con la confirmación final de los asistentes.