



## *MENÚS CÓCTEL*

## Cóctel 1

### **APERITIVOS FRÍOS**

*Jamón ibérico con picos de Jerez*

*Tabla de quesos D.O. con nueces*

*Rollito de roast beef*

*Cucharita de tartar de atún*

*Ensaladilla Alacena con polvo de aceituna verde*

### **APERITIVOS CALIENTES**

*Dados de merluza de pincho con mayonesa de sriracha*

*Tarta rústica de vegetales asados y parmesano*

*Rollito de pato cantonés con salsa Pekín*

*Croquetitas de rabo de toro y de langostinos*

*Crujiente de cochinita pibil*

### **CREMAS (elegir una)**

*Gazpacho malagueño*

*Salmorejo de fresas silvestres*

*Gazpacho de mango*

*Crema de setas y foie con virutas de jamón ibérico*

*Crema de calabaza asada y aromas de coco*



### **POSTRE**

*Daditos de cheesecake de dulce de leche*

*Daditos de brownie clásico*

### **BEBIDA**

*Agua mineral, refrescos y zumo de naranja y de tomate*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Vino tinto Rioja Añares crianza*

*Vino blanco Verdejo Cvne*

*Duración: hora y media*



## Cóctel 2

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez

Tabla de quesos D.O. con nueces

Ensaladilla Alacena con polvo de aceituna verde

Tartar de salmón y wanton frito

Sablé de queso con jamón ibérico y alioli ligero

Niguiiri de steak tartar

### APERITIVOS CALIENTES

Txistorra de Arbizu con esencias dulces y anisados

Croquetitas de rabo de toro y de langostinos

Pollo crujiente marinado con salsa de mostaza y miel

Hamburguesita de ternera, cheddar rojo y cebolla caramelizada

Patata confitada en dos cocciones y ligera salsa brava

Crujiente de morcilla y pera

### CREMAS (elegir una)

Gazpacho malagueño

Salmorejo de fresas silvestres

Gazpacho de mango

Crema de setas y foie con virutas de jamón ibérico

Crema de calabaza asada y aromas de coco

### POSTRE

Mini torrija hojaldrada

Vasito de tarta de queso invertida con frutos rojos

### BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumo de naranja y de tomate

Cerveza con y sin alcohol

Vino blanco de Rueda verdejo Cvne

Vino tinto Rioja Añares crianza

Duración: hora y media



## Cóctel 3

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez

Tabla de quesos D.O. con nueces

Sablé de queso con jamón ibérico y alioli ligero

Brocheta de salmón marinado con salsa tártara y eneldo

Mini ensalada griega

Brioche de foie con mermelada de tomate agridulce

Mini bol de nachos mexicanos

### APERITIVOS CALIENTES

Tortillita paisana

Brocheta de langostino crujiente con salsa de coco

Croquetitas de rabo de toro y de langostinos

Hamburguesita de ternera, cheddar rojo y cebolla caramelizada

Dados de merluza de pincho con mayonesa de sriracha

Crujiente de morcilla y pera

### CAZUELITAS (elegir una)

Bacalao a la vizcaína

Arroz meloso de verduritas

Carrillera ibérica estofada con puré de patata trufada

Salmorejo con burrata y pesto



### CREMAS (elegir una)

Gazpacho malagueño

Salmorejo de fresas silvestres

Gazpacho de mango

Crema de setas y foie con virutas de jamón ibérico

Crema de calabaza asada y aromas de coco

### POSTRE

Pionino

Vasito de crema de limón con fresas estofadas al ron de caña

### BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumo de naranja y de tomate

Cerveza con y sin alcohol

Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal

Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

Duración: 2 horas



## Cóctel 4

### APERITIVOS FRÍOS

*Jamón ibérico con picos de Jerez*

*Rollito de roast beef*

*Mini cono de cremoso de cabrales, pera y frutos secos*

*Gelatina de naranja, salmón y aguacate*

*Ensaladilla Alacena con polvo de aceituna verde*

*Niguri de steak tartar*

*Aguachile rojo de gamba*

*Brioche de foie con mermelada de tomate agridulce*

### APERITIVOS CALIENTES

*Cartuchito de puntillas fritas con ali oli de wasabi*

*Rollito de pato cantonés con salsa Pekín*

*Dados de merluza de pincho con mayonesa de sriracha*

*Croquetitas de rabo de toro y de langostinos*

*Hamburguesita de ternera con cheddar rojo y cebolla caramelizada*

*Cucharita de pulpo con cremoso de cachelo*

*Crujiente de cochinita pibil*

### CAZUELITAS (elegir una)

*Bacalao a la vizcaína // Arroz cremoso de foie y setas*

*Salmorejo con burrata y pesto // Carrillera de ternera asturiana con puré de patata trufada*



### CREMAS (elegir una)

*Gazpacho malagueño*

*Salmorejo de fresas silvestres*

*Gazpacho de mango*

*Crema de setas y foie con virutas de jamón ibérico*

*Crema de calabaza asada y aromas de coco*

### POSTRE

*Pioninos*

*Vasito de banoffe*

*Daditos de brownie*

*Brochetita de fruta*

*Café e infusiones*

### BEBIDA

*Agua mineral, refrescos y zumo de naranja y de tomate*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*

*Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

*Duración: 2 horas*





**INCLUYE**

*Servicio de camareros y personal de cocina y de office.*

*Mesas altas con mantelería.*

*Transporte, montaje y desmontaje en Madrid (fuera, consultar).*

*Todo el menaje de loza y cristalería necesario.*

*Presupuesto para un mínimo de 30 personas.*

*En el caso de ser menos de 50 personas se cobrará el personal aparte.*



[eventos@alacenacatering.com](mailto:eventos@alacenacatering.com) - 91 663 93 97