

Cena Cóctel

VIERNES 26 DE ABRIL
21:15-22:15 HORAS

APERITIVOS

Tosta de jamón ibérico de bellota con tomate y
aceite de oliva virgen

Chupito de crema de marisco al aroma de cebollino

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota

Tosta de mousse de cabracho

Cucurucho relleno de guacamole y salmón ahumado

Calamares de potera y toque cítrico

Rollito de cachopín asturiano a la mostaza

Tempura de verduras en salsa romesco

Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada

POSTRE

Arroz con leche

Mini frixuelos de azúcar y canela

BEBIDAS

Azpilicuenta Crianza, D.O.C. Rioja

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Cóctel de cava

Cervezas, refrescos, agua