



Menú Tapas_21

TAPAS 1

Sopa fría de coco a la pimienta
Canapé de crema de aguacate con bacalao ahumado
Jamón de cebo de campo sobre pan salud y tomate
Vasitos de queso de cabra, manzana y cecina
Crostini de espárragos, salmón ahumado y queso brie
Tartaleta rellena de mousse de sobrasada con miel y piñones

Almejas con sake al vapor
Rollitos de lechón y salsa teriyaki
Tartaleta de gambas y puerros con fideos crujientes
Brocheta de cerdo y pollo
Croquetas de jamón ibérico y rebozado de kikos
Brocheta de gambón crujiente
Risotto de remolacha y panceta ibérica

Crema catalana caramelizada
Sorbete de limón verde con jengibre confitado

Precio: 37,40€ por persona, 10% IVA no incluido.

El menú de tapas incluye el servicio de agua, vino de la casa, refrescos o Cerveza Heinake y café



Menú Tapas_19

TAPAS 2

Ajo blanco de coco y jamón tostado
Trucha ahumada sobre queso cremoso
Crostini de micuit de pato con crocante de nueces
Jamón de cebo de campo sobre pan de cristal y tomate
Tartar de mango, aguacate y salmón con huevas de trucha

Bocadito de queso emmental
Croquetas rusticas de cocido castellano
Pulpo asado a la cerveza
Montaditos de solomillo de ternera con queso brie
Pincho de Gambas con salsa de ostras
Gyoza de camarones con salsa agridulce
Tapita de Fideuà de sepia con gambas

Petit fours de chocolate
Sorbete de limón a la hierbabuena

Precio: 37,40€ por persona, 10% IVA no incluido.

El menú de tapas incluye el servicio de agua, vino de la casa, refrescos o Cerveza Heineken y café
