

# CÓCTEL PALACE



## APERITIVOS FRÍOS

*JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO CON PICOS  
CAMPEROS*

-

*QUESO MANCHEGO RESERVA CON GRESSINIS*

-

*BLINIS DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE,  
MANGO Y TOBIKO*

-

*TARTELETA CRUJIENTE DE ENSALADILLA RUSA CON HILOS  
DE GUINDILLA*

-

*VASITO DE SALMOREJO CON LÁGRIMAS DE JAMÓN*

## APERITIVOS CALIENTES

*TORPEDO DE LANGOSTINO CON SWEET CHILI*

-

*MINI TORTILLA TRUFADA CON EMULSIÓN DE LIMA*

-

*CIGARRILLO DE HUEVO FRITO CON CHISTORRA Y MIEL DE MENTA*

-

*SECRETO IBÉRICO CONFITADO CON SALSA CRIOLLA*

-

*BROCHETA DE POLLO SATAI CON CACAHUETE Y JENGIBRE*

-

*CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ARTESANAS*

## PARA ENDULZAR

*MINI PECADO DE CHOCOLATE*

-

*MINI AMERICAN CHEESECAKE*

## BODEGA

*BLANCO: CRIA CUERVOS D.O. Rueda*

*TINTO: TOBLÁ CUVÉE D.O. Rioja*

*BARRA LIBRE SOFT INCLUIDA*

*(SERVICIO 90 MINUTOS)*

**60€**

*(IVA no incluido)*