

HOTEL EBORA
COCKTAIL 2018

COCKTAIL Nº 1

Queso Manchego D. O.

Cubilete de Asadillo con Ventresca

Hojaldritos de Pisto Manchego

Míni Tosta de Salmón ahumado con mousse de cítricos

Croquetas de Marisco

Queso Frito con arándanos

Degustación de Arroz a Banda

Míni tosta de Rulo de cabra al aroma de tomillo

Cervezas y Refrescos

Vinos Blanco y Tinto Manchegos

Precio: 18 € IVA INCLUIDO

COCKTAIL Nº 2

Perfecto de Foie y Manzana con Tramezzino de Tomate
Bolitas de Queso en Textura: Mango, Frambuesa y Semillas Chía

Mini Tosta de Salmón con Mousse de cítricos

Crujientes de Langostinos con Salsa de Soja
Croquetas de Ibérico

Mini Tosta de Lasaña de Boletus y Alioli de Miel

Buñuelos de Bacalao

Brocheta Pollo macerado en mojo con Manzana

Mini hamburguesa:
Ternera clásica

Cervezas y refrescos
Vinos Blanco y Tinto Manchegos

Precio: 20 € IVA INCLUIDO

COCKTAIL Nº3

Pulpo a la Vinagreta de Jerez y Verduras
Salmón Ahumado y Guacamole con Queso Fresco

Mini Tartaleta Rellena de Cremoso de Oveja e Ibérico

Mini Tosta Ventresca, Piquillo y Alioli
Dados de Jamón, Tumaca y croutons al ajo

Chupachús de codorniz en escabeche

Croquetas de Marisco
Crujientes de Langostinos en Salsa de Soja
Queso frito con salsa de Arándanos

Brocheta Dados Secreto y Piña a la Plancha

Mini Tosta Foie, Mango y Pasas al Oporto

Brocheta Cazón en adobo, Cebolla y Pimiento

Mini Hamburguesa:
Ternera y salsa barbacoa

Cervezas y Refrescos
Vinos Blanco y Tinto Manchegos

Precio: 25 € IVA INCLUIDO