



MENU COCTEL + PLATO FUERTE 2

Aperitivos fríos (a elegir 5)

- Vasitos de vichisoise con caviar
- Vasitos de salmorejo con virutas de ibérico
- Blinis salmón con crema agria y eneldo
- Brochetas de papaya, pepino y gamba con vinagreta de lima
- Brochetas de milhojas de salmón y queso con eneldo
- Vasitos de tartar de salmón con aguacate
- Cucharitas de mango con jamon de pato
- Cucharitas mousse de queso de la serena con coulis de cerezas
- Crostinis de jamón ibérico con pesto
- Lionesas variadas



Aperitivos calientes (a elegir 5)

- Tartaletas queso fondie con nueces
- Tartaletas de bacalao al graten
- Volovanes de puerro y gambas
- Mini paquetitos de cordero al estilo árabe
- Mini hamburguesas de rabo de toro en su emulsión
- Mini hamburguesas de presa ibérica con queso gouda
- Mini hamburguesas de rulo de cabra con mermelada de pimientos
- Mini hamburguesas de carne de retinto en salsa con cebolla crujiente
- Croquetas variadas



Plato principal (a elegir 1)

- Solomillo ibérico albardado con salsa de boletus
- Magret de pato con frutas asadas
- Carrillera de cerdo con salsa de setas y manzana asada



Postre

- Tartas variadas (a elegir 1)
- Zanahoria – Guinness – Red Velvet – Nutella – Brownie – Tatín de manzana
- Tarta de queso con red velvet – Tarta de queso al horno con cobertura de nutella
- Tarta de queso al horno con cobertura de mermeladas (mora, albaricoque, etc)



Bebidas

- Vino tinto Viña Puebla 12 meses en barrica
- Vino blanco Tiara
- Cervezas, refrescos y agua

ESPEZIA – hoycocinoporti, S.C.
 C/San Salvador, 7 – 06800 Mérida
 Tel. 651 099 941 / 628 654 198