



Menú 1

★ ★ ★

- C O C T E L

Aceitunas Gordales Aliñadas a la Huertana.

Patatas Chips Gourmet.

Praliné de almendra con hueva de mujol Marinera
de salmuera.

Tartaleta de Foie, mermelada de higos y crujiente
de pistacho

Tabla de salchicha de chato murciano y almendras
Jamón con parmesano

Tosta de sardina ahumada, tomate Concasse, pan
de alga Wakame y cremoso de aguacate



Menú 1

★ ★ ★

Blini Salmón marinado en cítricos, salsa tártara al
caviar

Croqueta cremosa boletus y torrezno de jamón
Buñuelo de lomo de Bacalao con mahonesa de
Lima Kafir.

Consomé con pelota Roll Brioche de meloso de
carrillera de ternera, setas, rucula y salsa de
mostaza y miel

Mini Burger de ternera

★ ★ ★



P O S T R E

Mini bocaditos dulces artesanos

B O D E G A

Vino Blanco: Rueda verdejo Vino Tinto:
Barahonda orgánico Cerveza estrella levante
Refrescos y agua Café de puchero





I N C L U Y E

Mesas Coctel altas Mantel Blanco Lazo Saco

P R E C I O

PRECIO POR PERSONA:

(Preguntar precio)

★ ★ ★



B A R R A L I B R E

BARRA LIBRE POR COMENSALES

Barra libre de botellas “Nacionales” (JB, Brugal, Beefeter, Seagram`s, etc....) incluido, hielo y camarero.

- ⊗ 4 horas 20€ + 10% IVA
- ⊗ 5 horas 24€ + 10% IVA
- ⊗ 6 horas 28€ + 10% IVA Las botellas de bebidas Premium, se acordarán con el cliente en el momento de contratación



B A R R A L I B R E

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Barra libre

de botella "Nacional" (JB, Brugal, Seagram`s...)

● Botella Nacional: 90€ por botella

● incluye:(Refrescos, hielo y servicio)

● Botella Premium: 110€ por botella incluye:

(Refresco, hielo y servicio) Duración de la barra

4hrs, a partir de la 4hrs se aplicará un

suplemento de 400€/H, más consumo de la

misma.

★ ★ ★