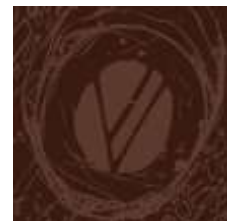


## COCKTAIL COMUNIÓN – REST. VORAZ 2016-17



### Snacks para despertar el apetito

Jamón Ibérico  
Chacina variada  
Tenderete de Patatas fritas  
Yuca frita con Tapenade  
Nachos con Guacamole  
Aceitunas rellenas en casa  
Nuestro pan de Gambas

### Quesos de Cuatro maneras

Uva rellena al Cabrales  
Trufas de Queso de Cabra y Almendras  
Cuñitas de Manchego en aceite de Oliva  
Bombón hojaldrado de queso

### Aperitivos Fríos

Piruleta de Foie y Frutos rojos  
Tartaletas crujientes de Cordoniz en ensalada Waldorf  
Tataki de Atún en sésamo con ensalada de algas  
Vasito de nuestra Mousse de Salmorejo con arroz  
Bombón hojaldrado de pisto  
Mini Cake de aceitunas negras con crema de Prosciutto y mantequilla de Trufa  
Timbal de ricotta y salmón marinado

### Calienta Motores

Verduras en Tempura  
Rissotto gratinado de Zamburiñas  
Croquetitas de pollo a la Carbonara  
Choquitos fritos  
Rollito de Txangurro a la Donostiarra  
Bocadillo de morcilla  
Huevo de codorniz sobre brandada de bacalao  
Falsa canela de Rabo de Toro

### Trío de Carnes

Pollo al Tex Mex con salsa Chili  
Ibérico al Gouda con miel y mostaza  
Ternera al chimichurri con salsa barbacoa

### Acabando con dulce sensación

Brownies, Tartitas de queso, Petisú de 4 formas y Chupa Chups de Gin Tonic

### Bebidas:

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto

**Precio por persona: 39€ + 10%IVA**

\* Este menú tiene una duración estimada de 90 minutos



V

O

R

A

Z



### **EXTRAS PARA LOS COCKTAILS**

\*10% IVA no incluido en estos precios

Cortador de Jamón: 450€ (incluido jamón de 7 Kg)

Mesa de 12 variedades de Quesos con acompañamientos: 4 €/comensal

Mesa Japonesa con Makis, Rolls, Niguiiri y Tatiki:

Bandeja de 20 piezas 30€

Bandeja de 40 piezas 60€

Bandeja de 76 piezas 116€



### **SHOW COOKING**

Tepanyaki de Carnes 15€/comensal

Huevos de Codorniz con Jamón 9€/comensal

Migas con Huevos rotos y Chorizo Criollo 12€/comensal

Puesto de Sashimi de Atún, Salmón y Pez Espada: 9 €/comensal

### **BUFFET PUNTO CALIENTE COMIDAS EXÓTICAS**

Tacos Mexicanos o Burritos

Pollo al Curry

Cous-Cous Marroquí (de verdura o verduras y carne)

15€/comensal

### **APERITIVOS EXTRA REFUERZOS**

Mini Burguer Completa

Huevo frito crujiente

Cazuelitas:

Carrillera al Oloroso

Fideua

Rissoto de Setas y Trufa

Arroz Meloso con langostinos

Potaje de garbanzos

Pisto con huevo

2.5€ / Ud.

\*10% IVA no incluido en estos precios



## MENÚ DE COMUNIÓN EN MESA

### A compartir al centro

Jamón Ibérico  
Queso y Chacina Variada  
Taco de Merluza de Pincho envuelto en Tortilla de Camarones con Mahonesa de Piparra  
Mousse de Pato Dulce con Tosta y Sal de Frambuesa  
Ensalada de Burrata, Tomate, Gominóla de Albahaca y Sorbete de Limón  
Saqitos de Puerro, Queso y langostinos

Bacalao sobre Tian de Patatas, Gratinado de arroz Negro y Piquillos Caramelizados

-----  
Carrilera de Buey Lacada al Oloroso sobre Migas de Pango y Caramelo de Soja

-----  
Fantasía de Chocolate

Agua mineral, refrescos, cerveza, vinos blanco y tinto  
Infusión o café

**Precio por persona:** 45,50€ + 10%IVA



## MENÚ INFANTIL DE COMUNIÓN

Chacinas  
Croquetas  
Chocos fritos  
Nuggets de Pollo  
Filete empanado con patatas fritas

Tulipa de helado  
Refrescos.

**Precio por niño:** 25€ + 10%IVA

Incluye animador, Mesa de chucherías y tarta de comunión

V  
O  
R  
A  
Z