

# MENÚS COCTEL



## OPCIÓN 1

Ensaladilla rusa  
con torreznito

Croquetas de  
pitu y ali-oli

Gilda de bocarte

Rejos crujientes con yuzu

Bastón de patata hojaldrada  
con mayo brava

Tosta maíz crujiente  
con guacamole y jijas

Torta de rabo y cabrales

Cogollo de Tudela con  
gochu a la sidra

Arroz con leche asturiana

**33€**

## BEBIDAS INCLUIDAS

Cerveza Mahou, blanco verdejo (D.O. Rueda), tinto (D.O. Ribera del Duero), agua mineral, refrescos.

## OPCIÓN 2

Crema puerro Tudela  
y queso de Valladolid

Croqueta de pote de pulpo

Bollo preñau de queso

Torrezno castellano con  
emulsión de piparra

Pan de lentejas con  
bacalao y piquillo

Cogollo de Tudela con  
oreja a la asturiana

Cachopo de ternera con  
queso y jamón

Burger de alcachofa Pucelana

Arroz meloso de pitu

Manzana en texturas a la sidra

**38€**

## Aclaraciones

Precio por persona, IVA incluido

### El servicio presupuestado incluye

- Servicio completo de personal de sala y cocina.
- La bebida incluida es la servida durante el coctel. Cualquier necesidad anterior o posterior tendrá que ser valorada de manera independiente.
- Duración máxima del servicio de coctel: 1,5 horas.
- La propuesta puede tener variaciones en alguno de los pinchos propuestos en función de la disponibilidad y precios de mercado de las materias primas en el momento del evento.

### El servicio no incluye

- Copas: Se cobrarán a 6,5 euros/copa (IVA incluido).
- Barra libre copas: Se cobrará a 14 euros/hora y persona (IVA incluido).
- Barra libre vino, cerveza, agua, refrescos: Se cobrará a 8 euros/hora y persona (IVA incluido)
- Cualquier otro detalle no descrito en la propuesta.

### Condiciones para cerrar el contrato

- Pago de fianza (300 euros) para formalizar la reserva definitiva del evento y espacio por transferencia al número de cuenta ES61-0182-1923-13-0201639406 y envío de justificante para cerrar reserva.