



## Buffet

### Aperitivos Fríos

*Tartar de ahumados aromatizados con lima sobre tosta*  
*Cestitas de ensaladilla de gambas y melocotón*  
*Pinchos de cherry y mozzarella a la albahaca*  
*Cuchara de melva canutera y pimientos asados*  
*Chupa chups de queso de cabra y foie*  
*Tosta de morcilla y piñones con crema de manzana*

### Aperitivos Calientes

*Vol au vent relleno de pisto*  
*Langostinos en tempura con pasta filo*  
*Croquetas de jamón ibérico*  
*Chistorra de Navarra en hojaldre*  
*Higos gratinados con Roquefort*

## Buffet

*Ensalada de pollo y manzana con salsa americana*  
*Ensalada de pasta con tomate fresco y albahaca*  
*Patatas aliñadas con aceite de oliva virgen extra*  
*Tabulé (ensalada de cous-cous)*  
*Arroz basmati con pasas y piñones*  
*Gazpacho*  
*Ajoblanco malagueño con higos*  
*Pastel de cabracho y langostinos*  
*Salmón hervido al caldo corto*  
*Bola de presa ibérica al horno de leña*  
*Redondo de ternera en escabeche*

*Sigue...*



## *Postres*

*Tarta selva negra*  
*Mousse de chocolate blanco y almendras*  
*Tarta de queso y arándanos*

## *Bodega*

*Vino tinto Torrederos (R. Duero),*  
*Vino blanco Carrasviñas (Rueda),*  
*Cava Juve de Camps reserva familia*  
*Manzanilla La Gitana,*  
*Cerveza Cruzcampo de barril,*  
*Agua mineral, refrescos...*

*Precio por comensal: 60€*