

DESARRO



MENÚS DE CÓCTEL

PARA GRUPOS DE MÍNIMO 20 PERSONAS



CONSULTA NUESTRA SECCIÓN DE CORNERS

RIGOBERTA

(1:45 h duración)

APERITIVO EN MESA

Chips de verduras
Lascas de parmesano y uva

CÓCTEL SALADO

Surtido de ibéricos con picos
Shot de caldo de la abuela o salmorejo
Bocadito de ensaladilla
Tartaleta de brandada de bacalao
Brocheta de cherry con mozzarella y pesto
Gyozas con reducción de salsa de soja
Surtido de croquetas
Bacalao en tempura
Brocheta de pollo con pollo teriyaki
Solomillo ibérico al PX

CÓCTEL DULCE

Fruta fresca cortada
Repostería Descaro

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Blanco Aguazul, D.O. Rueda
Tinto Letargo, D.O. Rioja. Crianza
Cava de la casa

40 €

10% IVA NO INCLUIDO



CONSULTA NUESTRA SECCIÓN DE CORNERS

RAFAELA

(2:00 h duración)

APERITIVO EN MESA

Chips de verduras
Lascas de parmesano y uva

CÓCTEL SALADO

Surtido de ibéricos y quesos nacionales
Shot de caldo de cocido o salmorejo
Bocadito de ensaladilla
Totopos de maíz con guacamole casero
Torreznito de Miguelito
Tartaleta de pisto manchego
Surtido de croquetas
Rabas cántabras
Dados de merzula en tempura
Berenjenas crujientes a la miel con hummus
Mini-burguer de buey con queso y rúcula

CÓCTEL DULCE

Fruta fresca cortada
Repostería Descaro

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Blanco Aguazul, D.O. Rueda
Tinto Letargo, D.O. Rioja. Crianza
Cava de la casa

45 €

10% IVA NO INCLUIDO

DESCARO



CONSULTA NUESTRA SECCIÓN DE CORNERS

ANASTASIA

(2:00 h duración)

APERITIVO EN MESA

Chips de verduras
Lascas de parmesano y uva

CÓCTEL SALADO

Rueda de ibéricos de bellota
Tabla de quesos del país
Shot de caldo de cocido o salmorejo
Bocadito de ensaladilla
Selección de sushi variado
Tataki de atún
Surtido de croquetas
Rissotto trufado
Brocheta de langostinos a la brasa
Rabas cántabras
Brocheta de pollo teriyaki
Dados de solomillo a la parrilla con salsa chimichurri
Mini-burguer de buey con queso y rúcula

CÓCTEL DULCE

Fruta fresca cortada
Repostería Descaro

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Blanco Aguazul, D.O. Rueda
Tinto Letargo, D.O. Rioja. Crianza
Cava de la casa

50 €

10% IVA NO INCLUIDO



CORNERS

Stand de jamón ibérico y chacinas ibéricas	12 €
<i>Incluye cortador de jamón a partir de 60 personas</i>	
Stand de tartares	7 €
Steak tartar, tartar de atún y tartar de salmón	
<i>Incluye showcooking a partir de 60 personas</i>	
Stand de sushi	10 €
<i>Incluye sushiman a partir de 60 personas</i>	
Stand de quesos del mundo	8 €
Stand de arroces	10 €
Stand de ostras	12 €
Stand de vermut, gildas y encurtidos	11 €
Stand de Champagne Möet & Chandon	
Una copa	6 €
Durante todo el cóctel	14 €
Kiosko de mojitos	300 €
<i>Es condición indispensable contar con el servicio de barra libre en el evento</i>	
Stand Luxe	20 €
<i>Extra de 150 € (incluido en grupos a partir de 50 personas)</i>	
Stand de postres	9 €

PRECIO POR PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO



MIXES & CÓCTELES

Copas sueltas	9 €
Botellas Estándar	Entre 120 y 150 €
Botellas Premium	Entre 160 y 200 €

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Incluye coctelería básica

2 primeras horas (indivisible)	22 €
3ª hora y siguientes	8 €

BARRA LIBRE PREMIUM

Incluye coctelería avanzada

2 horas de barra libre	32 €
3 horas de barra libre	14 €
4 horas de barra libre	10 €
Kiosco de mojitos	300 €

Para la contratación del kiosco, es condición indispensable contar con el servicio de barra libre en el evento

PRECIO POR PERSONA

10 % IVA NO INCLUIDO