

Nuestro Chef, Iván Villarta nos propone 3 menús para eventos informales.
Están pensados para un mínimo de 15 comensales. Precios por persona.

menu amarillo

DESDE
12€

Entrantes fríos

Brochetas de tomate cherry, albahaca y mozzarella (x1)
Mousse de queso azul, compota de manzana acida y nueces
caramelizadas(x1)
Crudité variada con Hummus, guacamole y babah ganush)

Entrantes calientes

Buñuelos de bacalao (x2)

Principales

Bocadito de pulled pork, mostaza y rucula(x1)
BLT (Bacon, lechuga, tomate)(x 1)
Fingers de pollo rebozado en panko con salsa barbacoa y
miel mostaza (x1)

Postres

Granola casera y yogur griego con mermelada de frambuesa
Mini-brownie de mantequilla de cacahuete(x1)

menu azul

DESDE
15€

Entrantes fríos

Gazpacho andaluz (x1)
Tosta de salmón marinado en remolacha(x1)
Queso de cabra trufado con almendras y miel (x1)

Entrantes calientes

Bocaditos de merluza y alioli de pimentón (x2)
“Sweet” patatas bravas con alioli

Principales

Sandwich “Iván Club” (x 1)
Brochetas de pollo teriyaki (x1)
Hamburguesita vegana de legumbres y quinoa (x1)

Postres

Vasito de cheesecake(x1)
Mini-brownie (x1)

menu rojo

DESDE
19€

Entrantes fríos

Vasitos de gazpacho de fresas (x 1)
Tartar de atún (x1)
Hummus con garbanzos crujientes (x1)

Entrantes calientes

Falafel de remolacha y raita de menta (x1)
Bombas de carne (x1)

Principales

Bocadito Secreto ibérico salteado y encurtido de piña(x1)
Bacalao y salsa vizcaína (x1)
mini bocata de Onglet de ternera y salsa de rábano
picante(x1)

Postres

Panacota de coco y Fruta de la pasión (x1)
Vasitos de Cheesecake (x1)
Vasito Chesse Cake(x1)

Precios por persona	DE 15 A 25 PAX	DE 26 A 40 PAX	DE 41 A 60 PAX	MAS DE 60 PAX
Menu amarillo	17€	15€	14€	12€
Menu AZUL	21€	19€	17€	15€
Menu ROJO	25€	23€	21€	19€

Los menús incluyen:

- Servicio de Chef Privado
- Compra de ingredientes
- Menaje desechable ecológico
- Coctail/menú escogido