



# Gama Cocktial 2022

Catering Pino y García



Cocktail - Vino Español - 60 min.

ideal para inauguraciones

Aceitunas/patatas chips

Tartar de salchichón con mermelada de tomate

Semifrío de salmorejo con atún y taquitos de jamón

Pizarra de ibéricos con almendra frita

Tortilla española con alioli casero

mini bol de rusa con ventresca de atún

Queso manchego curado con uvas y nueces



Precio por persona: 22,00 €

Cocktail Frío – Apropriado para “un picoteo”. 75 min

Aceitunas/patatas chips

Tostas de anchoas con espuma de tomate

Pizarra de quesos del mundo y frutos secos

Blini de guacamole con bacalao ahumado

Rulo de salmón con queso fresco

Vasito de ensaladilla malagueña

Medias noches de pollo con manzana

Mousse de oca con jamón de pato

Semifrío de remolacha con huevo hilado

**Pastelería selecta**

Precio por persona: 28,00 €





## Cocktail – Fríos y calientes

Almuerzo tipo cocktail. 90 min.

Aceitunas/patatas chips

Jamón ibérico con almendras fritas

Mini ensaladilla griega

Surtido de sushi

Tierra y mar en pan de cristal

Brocheta de pollo al curry

Croquetas de espinacas y piñones

Risotto al parmesano con boletus

Wok de ternera en pan bao

Mini albondigas de presa en salsa de tomate

Choco frito al limón

Taquito de flamenquín al mojo picón

Cucharita de pulpo a la gallega

+ 2 aperitivos a elegir a la carta

**Postre: Pastelería selecta**

Precio por persona: 39,00 €

Cocktail - C4 (con 1 plato y postre en formato de pie)  
120 min.

Crea tu menu.....

7 aperitivos fríos  
7 calientes calientes

1 plato en formato de pie entre:

Dados de secreto con patatas panaderas y alioli de trufa

Deliciosa carne a la jardinera - estilo abuela

Arroz de presa con setas shiitaki.

Postre:

Tiramisú con helado de turrón

Copito de nieve con helado de pistachos

Cheesecake

Precio por persona: 48,00 €



## Aperitivos a elegir

### Fríos

*Queso manchego viejo con uvas y nueces*

*Anchoas del cantábrico con espuma de tomate en pan de cristal*

*Ensaladilla rusa con ventresca de atún*

*Cracker de roquefort con nueces caramelizadas*

*Bol de pipirrana de pulpo*

*Cuscús de verduras*

*Semifríos de:*

*Salmorejo con jamón y aceite de oliva*

*Ajoblanco*

*Remolacha*

*Tostas de matrimonio en pan de cristal*

***Bombón de queso de cabra con coco y caramelo de naranja***

*Ensaladilla gaditana*

*Rulo de salmón ahumado con queso fresco y cebollino*

***Tartar de salchichón de Málaga***

*Bocado de membrillo con cheddar y frutos secos*

*Blinis de guacamole con bacalao*

*Bombón de foie con almendra crocanti y arándanos*

*Caña de lomo ibérica*

*Mini dulce*

*Mouse de oca con jamón de pato*

*Vasito de aguacate con atún*

*Tierra y mar*

*Bol de ensaladilla griega*

***Sushi variado – Uramakis / makis / nigiris /***

***california***

### Calientes

***Wok de ternera con salsa de yogurt en pan bao***

*Croquetas a elegir sabor –*

*Rabo de toro / Cocido / Gambón / Espinacas y piñones*

*Crujiente de huevo de codorniz (con jamon y queso)*

*Mini hamburguesitas de:*

*Calamares con mayonesa de trufa en pan de tinta de calamar*

*Mini hamburguesa de ternera con queso gouda*

***Rabo de toro con salsa de mostaza***

***Cucharita de risotto al parmesano***

*Pincho de plátano con bacon*

*Cazuelita de arroz con marisco*

*Brocheta de pollo al curry*

*Crujiente de langostinos con salsa agridulce*

*Bocado de gulas con gambas*

***Brocheta de ternera con salsa teriyaki***

*Choco frito al limón*

*Taquito de flamenquín al mojo Picón*

*Cazuelita de carne a la jardinera*

*Tortillitas de camarones*

***Albóndigas de presa en salsa de tomate con patatas pajas***

*Vasito de papas con choco*

***Gyozas de langostinos***

*Boquerones fritos*

***Cucharita de pulpo a la gallega***

***\*Aperitivos Premium en negrita***

## Y además...incluido en precio y bebidas

Gama de vinos (Ribera del Duero – Verdejo – Rosado)

Cervezas (Estrella Galicia y Victoria) –

Refrescos (Coca Cola) Agua mineral (Cabreiroa) – Tinto de verano – Sin Alcohol

Servicio de camareros-Menaje - Mobiliario - mesas altas –

cristalería- decoración Floral

**....PREGUNTA POR NUESTRO SERVICIOS EXTRAS ....**

Condiciones de reserva.

Servicio mínimo 25 pax.

25 % Reserva

Liquidación al día siguiente.

Precios + IVA (10 %)

