



MENÚ CÓCTEL 60€

GILDA DE ATÚN Y TOMATE DESHIDRATADO
1 10 11

TARTAR DE ATÚN SALVAJE SOBRE LIMA
1 2 3 11 12

CROQUETA DE PUCHERO
2 4 9 10 11

TACO DE CAMARÓN (fusión México - Cádiz)
1 2 3 4 5 7 10 11 12

TOSTA DE ANCHOA CON MANTEQUILLA
1 2 10 11

BRIOCHE DE MORCILLA Y CALAMAR
1 2 4 5 7 10 11 13

CANELÓN DE PULARDA
2 9 10 11 12

BROCHETA DE ENTRAÑA Y VERDURA DE TEMPORADA
11

Postre

CHEESE CAI (tarta de queso)
2 4 10 13 11

Bebida

Incluye 1 botella de vino Abadía San Campio (Albariño) o
Heraclio Alfaro (Tempranillo -Rioja) para cada 3 pax
o 3 refrescos o 3 cervezas por persona y café.

Menús para mínimo 10 personas.
Por favor, consulte alergias o intolerancias.
Precio en €. IVA incluido.

Pescado	Gluten	Sésamo	Huevos	Crustáceo	Mostaza	Molusco	Cacahuètes	Apio	Lácteo	Sulfito	Soja	F. Cáscara	Altramuces
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14