

CÓCTEL

EVENTOS & CATERING
@grumer.soria



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

CÓCTEL OPCIÓN 1



- Virutas de la matanza.
- Pulpo con mahonesa codium, patata confitada e hilos de chili.
- Ferrero de foie.
- Medallón de anguila, foie con cecina y mermelada de tomate e higo.
- Terrina de ternera escabechada con shimeji, maíz tostado y membrillo.
- Macarons de frambuesa y queso ahumado.
- Pizza de jamón ibérico, tomate seco en aceite y parmesano.
- Mini tortilla de patata y ali oli de lima.
-  Porra rellena de cochinita pibil con chile chipotle.
-  Pastel de choclo.
-  Gallo pinto con erizo de mar y boletus.
- Momento dulce,
- Brocheta de fruta de temporada.
- Leche frita.

BODEGA

vino tinto excelente, vino blanco afrutado y frizzante, cervezas nacionales con y sin, refrescos y agua mineral.

CÓCTEL OPCIÓN 2

- Panceta melosa con crema de pistacho verde y su corteza.
- Lomo de anchoa con gel de tomate.
- Brioche de ensaladilla de Txangurro y gamba con perlas de pimentón.
- Croquetas jamón ibérico.
- Royal de rabitos de cerdo con perlas de trufa y crema de patata.
- Medallón de atún y panceta de Soria con crema de sésamo y cacahuete.
- Brocheta de solomillo de pollo a la villeroise de curry.
- Milhoja de pavo con boletus.
-  Taco de ternera asada y guacamole.
-  Cancato de salmón con ali oli de pera.
-  Taco de Ceviche de corvina.
- Momento dulce,
- Tarta de queso y fresa.
- Cremoso de leche dulce.

CÓCTEL OPCIÓN 3

- Gabardina de Panceta melosa y gamba con crema de pimentón ahumado.
- Langostino crujiente.
- Brocheta solomillo de ternera, verduras y mango.
- Tartaleta de calamar en tempura y ali oli de ajo negro.
- Tendón de ternera, navajas, brotes de mandarina en pan polar.
- Baozi de setas y trufa.
- Conos de queso ahumado y fuet.
- Zamburiñas con tartar de la huerta.
-  Chilaquiles de chorizo y queso.
-  Tournadó de lomo relleno de charquicán.
-  Tamal relleno de ternera y crema de yogurt de pepino.
- Momento dulce,
- Bocado de fresa, nata y chocolate.
- Mousse de arroz con leche.