

MENÚ CÓCTEL

A elegir entre **diez** opciones para confeccionar el menú completo

1. FRÍO (A ELEGIR ENTRE DOS O TRES)

- 1.1. **TOMATE DE CONIL ALIÑADO** con mojama de Barbate
- 1.2. Vasito de **SALMOREJO** con jamón y huevo
- 1.3. **ENSALADILLA** de la abuela
- 1.4. Ensaladilla de **PULPO** a la gallega
- 1.5. **TACO** de torta de maíz con ropa vieja
- 1.6. **ALGAS WAKAME** con langostinos
- 1.7. Cous cous de **AHUMADOS** con frutos secos

2. TOSTAS Y PANES (A ELEGIR ENTRE DOS)

- 2.1. Tosta en **PAN DE TORRIJA** con foie de pato y jamón ibérico con compota de manzana
- 2.2. Tartar de **ATÚN ROJO** en pan de gambas (suplemento 1€ por persona)
- 2.3. Tosta con **BOQUERÓN EN VINAGRE** con tartar de verduritas
- 2.4. Tosta en **PAN DE PIZZA** con presa ibérica y rúcula al aceite de oliva

3. FRITURAS (A ELEGIR ENTRE DOS O TRES)

- 3.1. Taquitos de **CAZÓN** en adobo
- 3.2. Bocados de pavía de **MERLUZA** y mahonesa casera
- 3.3. Tiritas de **POLLO** al curry rojo y mahonesa de coco
- 3.4. Flamenquín de **LOMO**, aguacate y bacon con crema de cacahuetes picantes
- 3.5. Croquetas caseras de **VEGETALES Y KIMCHI (VEGETARIANO)**
- 3.6. Croquetas caseras de **CAÑA DE LOMO**
- 3.7. Crujientes de **QUESO Y PUERRO (VEGETARIANO)**
- 3.8. **LANGOSTINOS** envueltos en pasta kataifi con salsa agripicante
- 3.9. Bocados de **SALMÓN Y ALGA** nory con soja y wasabi

4. CAZUELITAS (A ELEGIR ENTRE UNA)

- 4.1. Cazuelita de **BERZA** gaditana
- 4.2. Cazuelita de **MENUDO** casero y manitas de cerdo deshuesado
- 4.3. Cazuelita de **GARBANZOS** con espinacas (VEGETARIANO)
- 4.4. Cazuelita de **PUCHERO** a la hierbabuena
- 4.5. Tacos de **ATÚN** en salsa de gambas

5. CALIENTES (A ELEGIR ENTRE UNO O DOS)

- 5.1. Tortellinis en **SALSA DE SALMÓN** ahumado
- 5.2. Tortellinis a los **TRES QUESOS (VEGETARIANO)**
- 5.3. Brocheta de **SOLOMILLO** al estilo árabe
- 5.4. **MINIBURGUER** ibérica con queso payoyo y cebollitas caramelizadas
- 5.5. **MINIBURGUER** de verduras con mahonesa de kimchi y espinacas (VEGETARIANO)
- 5.6. Cucharita de **CORVINA** a la roteña

6. EMBUTIDOS (A ELEGIR ENTRE UNO)

- 6.1. Cucurucho de **CHICHARRONES** de Chiclana
- 6.2. Taquitos de **QUESO** viejo manchego
- 6.3. Cucurucho de surtido de **IBÉRICOS**
- 6.4. **JAMÓN IBÉRICO** de bellota cortado a cuchillo en raciones (suplemento 5€ por persona)
- 6.5. Mesa degustación de **QUESOS NACIONALES** (suplemento 5€ por persona para un mínimo de 30 personas)

7. POSTRES Y SORBETES (A ELEGIR ENTRE UNO)

- 7.1. Macedonia de **FRUTAS** naturales
- 7.2. Tarta de **QUESO** con frambuesa
- 7.3. Taquitos de brownie de **CHOCOLATE** con frutos secos
- 7.4. Tarrina de flan de **DOS QUESOS** y yogur griego
- 7.5. Tarrina de crema de **MASCARPONE**, frambuesa y galletas oreo
- 7.6. Sorbete de **LIMÓN** al orujo
- 7.7. Sorbete de **MANDARINA** al Grand Marnier
- 7.8. Helado de **TURRÓN** al Pedro Ximénez

BEBIDAS

MESA DE VINOS: (BEBIDAS INCLUIDAS)

Blanco de la Tierra: Tierra Blanca, Bod. Páez Morilla

Rioja: Tierras de Murillo, Bod. San Esteban

Vinos generosos: Bod. González Byass

Espumoso: Cava Rigol Brut, Bod. Caves Rigol

Agua mineral, cerveza y refrescos

Precio por persona 29.50€ iva incluido

Mínimo 30 comensales. Duración aproximada dos horas de servicio

- Ampliación copa de bienvenida 2€ por persona iva incluido, duración 30 minutos
- Ampliación de cafés o té 1.20€ por persona iva incluido
- Ampliación de pincho 2€ por persona iva incluido
- Ampliación con tarta de celebración 3€ por persona iva incluido
- Suplemento de servicio por tarta u otro alimento de otro establecimiento 1.90€ por persona iva incluido
- Suplemento traslados y montaje catering en Casa Aramburu 3€ por persona iva incluido
- Opción cortador de jamón, con jamón o paleta 7€ por persona, mínimo 75 personas
- La selección del menú se comunicará al menos 1 semana antes del evento
- La confirmación del número de comensales se hará con un mínimo de antelación de dos días, el fallo en el número de personas superior a 2 comensales, avisando antes del evento, llevará un incremento en la factura del 50% del coste de un menú
- Si hay algún comensal con alguna intolerancia alimentaria o es vegetariano se le hará un menú personalizado
- El uso del patio para celebración de aperitivo, cóctel o barra libre, tendrá un canon, y para actuación musical será necesaria información detallada de la misma con antelación.
- Se establecerá un tiempo de cortesía para la hora de entrada, que se informará al organizador del evento, si se excede tendrá un suplemento.
- Las consumiciones en barra no están incluidas en este menú.
- No está permitida la entrada de alimentos, chucherías, ... sin autorización de Bellebrum S.L. siendo necesario mostrar factura que justifique la elaboración y registro sanitario.