



COCTÉL

COCTEL INAGURACIONES

- Surtido de canapés variados
- Platos de jamón ibérico y picos
- Tabla de quesos, frutos secos y uvas
- Pastelitos repostería fina

COCTEL SUSPIROS

- Ajo blanco con uvas y almendras tostadas
- Cuchara de parmentier de sobrasada y pulpo
- Cuchara de brie y pimientos caramelizados
- Volovanes de rusa con atún
- Surtido de croquetas "La croquetería Dealba"
- Tosta de gambas con alioli
- Tosta de ventresca con pimientos asados
- Tosta de torrezno de Soria confitado con pimientos caramelizados
- Tosta morcilla, queso cabra y mermelada de tomate
- Brochetas de langostinos
- Pan bao de carrillera ibérica y cebolletas
- Surtido repostería fina

COCTEL ROCK & ROLL

- Gazpacho andaluz con picatostes
- Cucurucho de jeta confitada a 65°
- Barca de patatas bravas top secret
- Surtido de croquetas "La croquetería Dealba"
- Burguer negra de rabas con alioli de manzana
- Hamburguesita con teriyaki
- Rollito pollo, quesos, mahonesa y tomate

- Pionos de graná

COCTEL DESENGAÑADO

- Salmorejo con pipas de jamón y huevo
- Surtido de canapés variados
- Selección de embutidos ibéricos con queso
- Surtido de croquetas "La croquetería Dealba"
- Baguetina de tortilla, mahonesa y pimiento
- Hamburguesita con cheddar
- Burguer negra, rabas de calamar y alioli de manzana
- Surtido pastelitos tradicionales

COCTEL SIBARITA

- Gazpacho de sandía fashion
- Pan cristal con jamón ibérico y salmorejo
- Brocheta de quesos con membrillo
- Tarro de huevos rotos con foie y trufa
- Coctel oriental
- Surtido de croquetas "La croquetería Dealba"
- Hamburguesita, foie, caramelizada y px
- Brochetas de sepia y cebolla parrilla
- Selección de nuestra pastelería en miniatura

COCTEL GASTRO BAR

- Gazpacho de cerezas y perlas de queso
- Jamón de bellota cortado a cuchillo
- Mesa de quesos internacionales y selección de panes
- Surtido de croquetas "La croquetería Dealba"
- Tosta de centeno con foie a la parrilla y manzana grand Smith
- Arroz meloso de boletus y presa ibérica
- Crema de cachelos, pulpo a la parrilla y aceite de pimentón de la Vera
- Pepito de solomillo de ternera con queso de tetilla y pimientos caramelizados
- Ceviche de corvina al estilo azteca
- Vasitos dulces

Precios y opciones

- COCTEL INAGURACIONES: 18€ persona.
- COCTEL SUSPIROS: 26€ persona
- COCTEL ROCK & ROLL : 24€ persona
- COCTEL SIBARITA: 28€ persona
- COCTEL GASTRO BAR: 36€ persona

**Precios validos a partir de 25 personas para cantidades inferiores consultar.*

¿Que incluyen estos precios?

- Dos consumiciones por persona: refrescos, cervezas y agua. Bodega: El Guti verdejo (D.O. Rueda) y Carlos Serres crianza (D.O.C. Rioja)
- Cristalería, vajilla desechable premium y mantelería
- Mobiliario necesario según organización de la empresa
- Servicio de personal de sala y cocina (el coctel inauguraciones incluye solo personal de sala)

Servicios extras

- Desplazamiento fuera de Salamanca capital 0,80 €/km
- Cortador de jamón 200€. Precio de jamón y opciones consultar.
- Mesas redonda 10 personas 25€
- Mesa rectangular 6-8 personas 15€
- Silla de madera 1,5€/ unidad
- Silla de plástico 1,5€/ unidad con funda 4€/unidad
- Carpa jaima 5x5 (25m²) con montaje y desmontaje 250€

Condiciones generales

- Para ofrecerles un mejor servicio, les sugerimos hagan los pedidos con un mínimo de 7 días de antelación (se recomienda ser previsor por cuestiones de agenda).
- Los pedidos deben ser abonados en el momento de la reserva.
- Los pedidos anulados con menos de 72 horas de antelación, serán cobrados al 100%.
- Los precios no incluyen el 10% de IVA correspondiente
- Esta tarifa anula todas las anteriores de carta "tu propio restaurante"
- La fecha de inicio de esta carta es el 01/06/2017