

CATERING



PINCHOS

2,50 € POR PINCHO

Vasito de gazpacho
de cereza negra.

Cereza rellena de queso
con albahaca y pistacho.

Cono de queso con gel de violeta.

Compacto de gazpacho
con ali oli de ajo asado.

Chupa chups de foie
y chocolate negro.

Mini hamburguesa de buey Angus
con chutney de mango y queso.

Cucharita de salmón marinado
con mahonesa de lima y encurtidos.

Cucharita de tartar de atún y mango
con mahonesa de wasabi.

Cucharita de sardina ahumada
con tartar de tomate.

Anillo de piquillo
relleno de escabechados.

Palillo de cecina con membrillo y queso.

NUESTROS CLÁSICOS

Ración de jamón ibérico de cebo
100 gr (cortado a cuchillo). 14.00 €

Ración de jamón ibérico de bellota
100 gr (cortado a cuchillo). 20.00 €

Tabla de embutidos de la tierra
(jamón, chorizo, lomo
y salchichón). 14.00 €

Ración de queso curado
de Oncala. 18.00 €

Tortilla de patata. 15.00 €

Torreznos. 4.50 €/ud.

Empanada de atún. 24.00 €/ud.

Croqueta de picadillo
o jamón. 1.50 €/ud.

Pastelitos y café: 6.00 € por persona.
Bodega: 13.00 € por persona (90 min).
Bodega: 15.00 € por persona (120 min).

CONDICIONES GENERALES

La facturación se hará como mínimo por el número de personas contratado. En caso de que el número de asistentes sea mayor, se facturará por el total de asistentes.

Montaje y servicio: 120 € + IVA por camarero (20-25 personas).

Para servicios de mayor duración, consultar.

Para realizar la reserva se deberá abonar el 25% del total del importe en el momento de su formalización.

BAR/RESTAURANTE

**SOTO
PLAYA.**