# 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 vaca rubia gallega**
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.