



# Cóctels



weare  
CHAMARTÍN \*\*\*\*\*

# Cóctel nº 1

Ensalada Waldrof  
Chupito de Salmorejo  
Ceviche de Mero con Leche de Tigre  
Macarons de Foie  
Confit de Pato a la Naranja  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Fideua<sup>(\*)</sup>  
Mini pitas de Pulled Pork Cajun  
Stick de Pollo con Salsa Agridulce

---

Crumble de Manzana Asada

---

Brochetas de Fruta

---

Vino Blanco y Tinto, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

(\*) Puede sustituirse por Arroz con Bogavante con un suplemento de 4,00 €

# Cóctel no 2

Jamón Ibérico de Bellota  
Cake Pop de Foie con Culis de Melocotón  
Cucuruchos de Ensaladilla con Ventresca y Piquillos  
Cochinita Pibil de Pan Bao  
Bocata de Calamares Decostruido  
Parmentier de Patatas Trufada con Pulpo  
Croquetas de Boletus  
Langostinos en Hilo de Patata con Muselina de Cítricos  
Zamburiñas al Ajo Perejil  
Arroz Negro con Chipirones y Mejillónes (\*)

—  
Brochetas de Fruta

—  
Trufas y Financiers

—  
Vino Blanco y Tinto, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

# Cóctel no 3

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota  
Macarons de Foie con Culís de Frutos Rojos  
Tartar de Atún sobre Crema de Aguacate y Huevas de Salmón  
Ensalada de Quinoa con Langostinos  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Gyozas de Pollo con Salsa Teriyaki  
Magret de Pato con Cremoso de Boniato y Fruta de la Pasión  
Dim Sum en Vaporeras de Bambú  
Brochetas de Pollo Yakitori  
Entrecot a la Mostaza Antigua  
Mini Hamburguesa Chamartín  
Arroz Valenciano (\*)

---

Brochetas de Fruta

---

Tiramisú Casero

---

Vino Blanco y Tinto, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

# Suplementos

## Por persona y servicio

Arroz con Bogavante	8,00 €
Fuente Chocolate	5,50 €
Corte en vivo:	
Cecina	5,00 €
Lacón	3,00 €
Mortadela	4,00 €
Centro de Jamón Ibérico de Cebo	6,00 €
Centro de Jamón Ibérico de Bellota	10,00 €

---

## Por unidad y servicio

Cortador de Jamón / 1 hora (Jamón aparte)	50,00 €
Jamón Ibérico de Cebo	245,00 €
Jamón Ibérico de Bellota	465,00 €

---

10% IVA INCLUIDO

El cóctel deberá ser confirmado con un mínimo de 7 días antes del evento

Mínimo número de comensales: 25 .

En prevención de la Anisakiasis, los pescados son tratados según el RD 1420/2006.

