

# Finger Buffet N° 1

---

Croquetas cremosas de jamón

Crema de temporada fría o caliente con toppings

Mini-Burger en pan brioche y mayonesa picantona

Bombón de morcilla ibérica, nueces y emulsión de romero

Cono de bienmesabe

Pincho de tortilla

Ensaladilla Clover de atún y huevo de codorniz

---

## **Postres**

surtido de postres casero, elección del chef

## **Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto

Vino Blanco

*\*\* Precio por persona: 38,00 €  
(IVA incluido)*

# Finger Buffet N° 2

---

Tabla de jamón iberico con picos

Tabla de quesos ecologicos acompañados de frutos secos

Croquetas cremosas de jamón

Tartar de salmón, aguacate y emulsión kimchi

Mini-Burger en pan brioche y mayonesa picantona

Brioche de cochinita al pil - bil

Brocheta de langostinos y papada iberica

Pincho de tortilla

---

## **Postres**

surtido de postres casero, elección del chef

## **Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto

Vino Blanco

*\*\* Precio por persona: 45,00 €  
(IVA incluido)*

# Finger Buffet - Healthy -

---

Crema de temporada con toopings

Pisto de verdura de temporada con huevo de codorniz /  
Ensaladilla Clover

Hummus con crudites de verduras

Ensalada de quinoa, vegetales, acompañada de frutos secos

Volcán de aguacate, chips de maíz y mejillones rotos / Tartar de  
salmón y emulsión kimchi

Brocheta de langostinos mayo kewpie y wakame / alcachofas  
crujientes con romescu

Pincho de tortilla con espinacas / tortilla de calabacín /  
Tortilla cremosa Clover

---

## **Postres**

surtido de postres casero, elección del chef

## **Bodega**

Agua Mineral, refrescos, cervezas

Vino Tinto

Vino Blanco

\*\* Precio por persona: 45,00 €  
(IVA incluido)