

CÓCTEL N°1

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas

Tartar de salmón con pipas

A COMPARTIR

Cortezas de ensaladilla de gambas con gambas cristal

Tosta de presa a la sal con ali-oli rojo

Palitos de mero bienmesabe

Croquetas caseras El Candil

Mini San Jacobos estilo Candil

Pan bao de costillar de cerdo (individual)

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Beronia crianza

Blanco: Legaris verdejo

Cerveza

Refrescos

Agua

10% IVA incluido

PRECIO 37 €

CÓCTEL N°2

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Taquito de foie bañado en oro

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate

Boquerones fritos al limón
Preñado de estofado de atún (individual)

CAZUELITAS INDIVIDUALES

Huevos rotos con gulas y langostinos
Arroz con perdiz

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Melior roble
Blanco: Protos verdejo
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 42 €

CÓCTEL N°3

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Taquito de foie bañado en oro
Nigiri de pez mantequilla con mayonesa de kimchi
Tortilla de maíz con tartar de atún
Mini solomillo Wellington
Mini sándwich de cola de toro

A COMPARTIR

Tortillitas de camarones
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave)
Tosta de gambas con ali-oli
Mini San Jacobo casero

CAZUELITAS INDIVIDUALES

Arroz marinero caldoso
Carrillada ibérica al P.X.

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Ramón Bilbao crianza
Blanco: Ramón Bilbao verdejo
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 44 €

- Los menús se componen de la siguiente manera:
 - Aperitivos: son algunas de nuestras delicias en formato aperitivos, para tomar de un solo bocado.
 - A compartir: platos servidos en las mesas de apoyo para compartir, se servirá 1 ración por cada 4 comensales.
 - Cazuelitas individuales: se sirve un plato en formato tapa de manera individual por cada comensal.
 - Postre: Algunos de nuestros postres servidos en formato pastelito.
- El precio del menú incluye la bebida que se sirva desde el comienzo del menú hasta que se sirva el postre. Las consumiciones que se tomen antes de comenzar el menú se abonarán aparte.
- El vino que incluye cada menú es orientativo, puede ser modificado por otro vino de nuestra bodega de precio similar a petición del cliente.
- Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá ser avisado previamente para adaptarle el menú.
- Los comensales a facturar serán los confirmados el día antes del evento.