



fusión menú cóctel

APERITIVOS A ELEGIR

CUÑAS DE QUESO MANCHEGO CURADO CON ALMENDRAS FRITAS Y UVAS

COPITA DE SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN IBERICO

COPITA DE MAZAMORRA CON MOJAMA Y ALMENDRAS FRITAS

CROQUETAS DE PUCHERO

CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO

REGAÑÁ DE GUACAMOLE CON TARTAR DE SALMÓN

ENSALADILLA DE BONITO CON ENCURTIDOS

PATATAS BABY FRITAS CON SALSA BRAVA

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA Y QUESO DE CABRA

MINI CARTUCHITO DE CHOCO FRITO

MINI CARTUCHITO DE BOQUERÓN AL LIMÓN

MINI BRIOCHE DE RABO DE TORO CON SALSA BULL Y QUESO AHUMADO

MINI BOCATÍN DE PRINGÁ CON MAHONESA DE HIERBABUENA

MINI HAMBURGUESAS CON CEBOLLITA CARAMELIZADA

BOLITAS DE FLAMENQUÍN CORDOBÉS

GYOZAS DE CERDO CON YOGUR Y TSENSUYU

BROWNIE CON NUECES

TOCINO DE CIELO

TARTA DE QUESO Y TOFFE

PASTEL CORDOBÉS

10 APERITIVOS: 40€/PERSONA

12 APERITIVOS: 45€/PERSONA



fusión ^{menú} cóctel

CONDICIONES GENERALES

- BEBIDA ILIMITADA DENTRO DEL MENÚ.
- LA BARRA LIBRE COMIENZA CUANDO LLEGUE EL ÚLTIMO ASISTENTE DEL GRUPO.
- LA BEBIDA ILIMITADA FINALIZA CUANDO SE SIRVE EL POSTRE, O EN SU DEFECTO, CUANDO SE HAYA SERVIDO EL ÚLTIMO PLATO ACORDADO EN EL MENÚ.
- EL TIEMPO DE SERVICIO DE MENÚ SERÁ COMO MÁXIMO DE 120 MINUTOS.
- LAS BEBIDAS INCLUIDAS SON CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y VINO (BLANCO Y TINTO DE LA CASA).
- CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ.
- LAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS TENDRÁN QUE SER AVISADAS CON UNA SEMANA MÍNIMO DE ANTELACIÓN.
- NOTA: EL TIEMPO DE ESPERA DE RESERVA ES DE 30 MINUTOS MÁXIMO.
- LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTES Y DESPUÉS DEL MENÚ SERÁN ABONADAS FUERA DEL PRESUPUESTO Y EN EL MOMENTO DE CONSUMO.
- UNA VEZ FINALIZADO EL EVENTO, EL ESPACIO RESERVADO PASARÁ A DISPOSICIÓN DEL LOCAL.
- SE ENTREGARÁ A CUENTA EL 50% DEL TOTAL DEL EVENTO EN EL MOMENTO DE CONFIRMAR LA RESERVA Y EL RESTO, EL DÍA DEL EVENTO.
- CANCELANDO LA RESERVA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO, EL IMPORTE ENTREGADO A CUENTA NO SERÁ REEMBOLSABLE.
- SI DESEAN FACTURA, TENDRÁN QUE COMUNICARLO ANTES DEL EVENTO, FACILITANDO TODOS LOS DATOS.
- LA FACTURA SERÁ EMITIDA UNA VEZ TERMINADO EL EVENTO PARA PODER COORDINAR POSIBLES CAMBIOS.
- CAPACIDAD MENU COCTEL: MÍNIMO 20 PERSONAS Y MÁXIMO 50 PERSONAS



fusión ^{menú} cóctel

EXTRAS

SERVICIO CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO 100 %DE BELLOTA : JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA LONCHEADO A CUCHILLO POR MAESTRO CORTADOR.
PIEZA: 1000 €

MESA FRANCESA QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES
CONFITURAS, FRUTOS DE TEMPORADA, TOSTAS Y ACOMPAÑAMIENTOS.
PRECIO POR PERSONA: 12€
(MÍNIMO 20 PERSONAS)

COPA DE BIENVENIDA, SERVICIO DE BEBIDA PREVIAS AL HORARIO FIJADO DEL EVENTO. RERESCO, AGUA MINERAL, CERVEZA DE BARRIL, VINO BLANCO Y VINO TINTO DE LA CASA.
PRECIO 6 €/ PERSONAS
(DURACIÓN 30 MIN)

COCTEL DE BIENVENIDA, SERVICIO DE BEBIDA PREVIAS AL HORARIO FIJADO DEL EVENTO. REFRESCO, AGUA MINERAL, CERVEZA DE BARRIL, VINO BLANCO Y VINO TINTO DE LA CASA ACOMPAÑADO DE 2 APERITIVOS (CARTUCHO DE PATATAS FRITAS DE PEROL ESPECIADAS Y ACEITUNAS)
PRECIO 11€/PERSONAS
(DURACIÓN 30 MIN).

MESA DULCE: AÑADE UN TOQUE ESPECIAL Y DELICIOSO CON NUESTRA MESA DULCE, QUE COMBINA CHUCHERÍAS Y PASTELERÍA MINI ARTESANAL.
INCLUYE: CHUCHERÍAS SURTIDAS (ESPONJITAS, GOMINOLAS, FRESAS, PIRULETAS Y REGALICES) PASTELERÍA MINI (CRUASANES, NEGRITOS, DONUTS, PETISÚS, PROFITEROLES, PIONONOS Y DULCES BIZCOCHOS).
CONTRATACION MINIMA 20 PAX
PRECIO 300 € (GRUPOS DE ENTRE 20 Y 40 PERSONAS).
GRUPOS SUPERIORES A 40 PERSONAS SUPLEMENTO DE 8 € POR PERSONA ADICIONAL.

PREGUNTE POR NUESTRO CATÁLOGO DE TARTA