



**ALBAHACA**  
catering



PROPUESTA PARA EMPRESAS

## COCKTAIL ALBAHACA

Snack de olivas y chips de vegetales  
Bandeja de chacina ibérica  
Selección de quesos  
Salmorejo de remolacha o tacita de olla de trigo (s/temporada)  
Cucharadita de manzana y foie  
Hojaldre de bacon con queso y dátiles  
Gyozas de marisco  
Coctel templado de mejillones  
Crujiente de gallo-pedro con ajo blanco  
Taquitos de lomo en ajillo

### POSTRE

Arroz con leche en vasito de chocolate  
Bizcochos de crema y canela  
Trufas caseras

## COCKTAIL ALBORÁN

Snack de olivas y chips de vegetales  
Jamón Serrano  
Ajo colorao  
Blini de sobrasada con brie  
Barquita de endivia con ensalada de marisco  
Rollito de pepino con salmón y queso fresco  
Sopa de Almería con virutas de mojama  
Humus de aguacate con daditos de mango  
Pez espada en manteca colorá  
Cartucho de patatas bravas  
Mini-pita de secreto con salsa de yogur y menta fresca  
Brocheta de ave en salsa de soja y miel

### POSTRE

Brocheta de frutas de temporada  
Arroz con leche en vasito de chocolate  
Bizcochos de crema y canela



## COCKTAIL MEDINA

Snack de olivas y chips de vegetales  
Jamón ibérico con picos y regañas  
Macaron de queso azul  
Pastela de ave al curry  
Oreo de kalamata  
Samosa de jamón y puerro  
Burrito de bacalao y balsámico de naranja  
Crema de sopa de ajo con huevo de codorniz (crema fría en temp.)  
Tostones de langostinos con ceviche de dátiles  
Croquetas de morcilla  
Rollito de Roast-beef con parmesano y aceite de trufa  
Rabas de lomo al orégano

### POSTRE

Brocheta de frutas de temporada  
Arroz con leche en vasito de chocolate  
Jarrita de guinnes  
Tartaleta de tarta de queso con arándanos

## COCKTAIL ALMERÍA

Snack de olivas y chips de vegetales  
Jamón ibérico con picos y regañas  
Surtido de quesos artesanos con crackers  
Crema de berenjena asada con anchoa  
Salmorejo con taquito de atún macerado en arbequina  
Brick de espinacas y langostino  
Tartar de salmón ahumada con piña y aguacate  
Tosta de presa curada con vinagreta de tomate seco  
Jibia en su tinta con arroz salvaje  
Croquetas de gambas al ajillo  
Pimientos de padrón con tortilla de patatas  
Stick de pollo tikka masala  
Setas empanadas con crema de queso azul  
Brochetitas de solomillo ibérico macerado

### POSTRE

Brocheta de frutas de temporada



# BODEGA

Refrescos y cervezas  
Vino Blanco de Rueda  
Vino tinto Ribera del Duero Roble o Crianza de Rioja  
Copa de Cava Brut con el postre





Los menús de **COCKTAIL** están valorados para un mínimo de **50 personas**, consultar suplemento para contratación inferior.

Precios por persona.

Desplazamiento incluido para servicio en Almería y alrededores hasta 30 km.

**10% IVA no incluido**



SI DESEA REFORZAR ALGUNO DE NUESTROS MENÚS DE COCKTAIL LES RECOMENDAMOS...

## PLATITOS

Risotto de espárragos y foie  
Arroz negro con alioli  
Carrilleras ibéricas con cebollitas francesas  
Merluza con boletus y crema de carabineros



## BODEGONES

**IBÉRICOS DE BELLOTA**  
**ÁRABE**  
**NUESTROS POTAJES Y PUCHEROS**  
**ENSALADAS S/TEMPORADA**  
**SUSHI BAR**  
**AMERICANO**  
**ARROCES**

Jamón, lomo, chorizo y salchichón acompañado de picos, panecitos y regañás (mínimo 100 personas).  
Tajín de pollo con cous cous, pan de pita con hummus y ensalada árabe.  
Olla de trigo con hinojos, acelgas esparragás y gurullos con jibia.  
Sandía y mozzarella con menta fresca, tomate con melva, brotes tiernos con frutas y frutos secos.  
Maki, sushi, tempura de verduras, sake y cerveza.  
Perritos y hamburguesitas en showcooking con cucuruchos de patatas.  
Negro, risotto y arroz con pulpo.