



Catering & Cócteles

Aperitivo Inicial

Puesto de Limonada con bombones de que y almendras

Barbacoa I

Primeros

Chorizo criollo, Morcilla, Salchicha Parrillera y Patata Asada

Segundos

Tira de Asado, Vacío, Entraña, Secreto Ibérico

Ensaladas

Ensalada De Cabra, Mixta

Precio por persona: 34€ + iva

Barbacoa II

Primeros

Chorizo criollo, Morcilla, Salchicha Parrillera, Patata Asada, Queso Provolone y Chistorra

Segundos

Tira de Asado, Vacío, Entraña, Secreto Ibérico

Ensaladas

Ensalada Mixta, De Temporada

Postre

Brownie con dulce de leche

Precio por persona: 38€ + iva

Catering Cócteles

Barbacoa III

Entrantes

Pizzas Caseras a la parrilla y Empanadas Argentinas

Primeros

Chorizo criollo, Morcilla, Salchicha Parrillera, Patata Asada, Queso Provolone y Chistorra

Segundos

Lomo Alto fileteado, Tira de Asado, vacío, Entraña, Secreto Ibérico

Ensaladas

Ensalada de Temporada, Capresse

Postre

Brownie con dulce de leche

Precio por persona: 42€ + iva

Incluye: Menaje desechable y Servicio de Pan
Alquiler de parrilla y Parrillero 250€

Barra libre barbacoa: Agua mineral, refrescos, cerveza con/sin alcohol, vino blanco Rueda y vino tinto Rioja Crianza durante 2 horas.

Precio por persona: 15€ + iva

Alquiler de mobiliario y gastos de traslado y montaje a consultar.