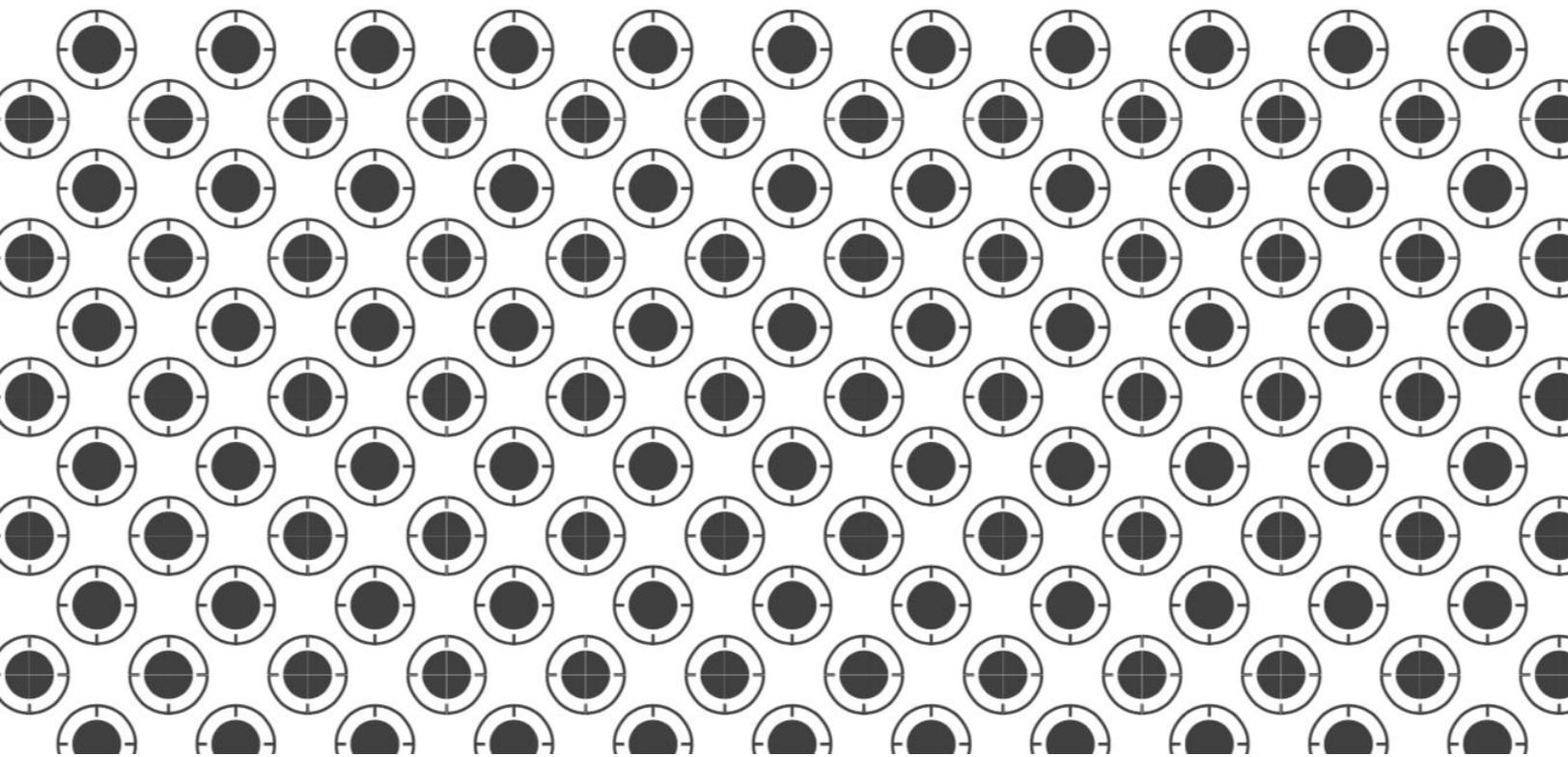


EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

PUESTOS DE COMIDA



**EN TUS
FOGONES**

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO



- Jamón Ibérico de Bellota 100%, Joselito 8,5Kg con cortador profesional, (1100 Euros + 10% IVA).
- Jamón Ibérico de Bellota 100%, Extremeño D.O. 8,5 Kg con cortador profesional, (900 Euros + 10% IVA).
- Jamón Ibérico Bellota 75%, Extremeño 8,5 Kg con cortador de profesional, (850 Euros + 10% IVA).
- Jamón Ibérico Selección, 50% Salamanca "Recebos" 8,5 Kg. con cortador profesional, (660 Euros + 10% IVA).
- Jamón Ibérico de Cebo 50%, Guijuelo, 8,5 Kg con cortador profesional, (580 Euros + 10% IVA).

**EN TUS
FOGONES**

ESTACIÓN DE EMBUTIDOS

8€ Por persona + 10% IVA

- Lomo Ibérico de Bellota.
- Salchichón Ibérico de Bellota.
- Mortadela Trufada.
- Cecina de Vaca Vieja de León.
- Fuet y Butifarra Blanca de Perol.

Panes para acompañar:

- Picos de Jerez, Regañas de AO, Focaccia y Pan de Cristal.

1 camarero por cada 100 personas.



**EN TUS
FOGONES**

ESTACIÓN DE ANCHOAS DE SANTOÑA

9€ Por persona + 10% IVA

Se trata de la elaboración in situ de uno de los más preciados alimentos de la gastronomía española: la anchoa del Cantábrico.

Una exclusiva y original puesta en escena, que llamará la atención, por su vistosidad.

Incluye:

- 3 Anchoas Gran Selección Costera de Santoña por persona.
- 1 autentica sobadora de Santoña, que limpiará las anchoas en directo (Incluido para más de 100 personas).
- Desplazamiento de la sobadora desde Santoña (Incluido para más de 100 personas).



1 persona de servicio por cada 100 invitados.

**EN TUS
FOGONES**

ESTACIÓN DE PULPO GALLEGO

11€ Por persona + 10% IVA

El servicio de Pulpeira consiste en cocinar en directo “pulpo a feira” al más puro estilo tradicional gallego, ofreciendo a nuestros clientes que puedan disfrutar no solo de la degustación de un excelente producto, sino del “espectáculo gastronómico” de la cocina en vivo.

Incluye:

- 70 gramos de pulpo gallego por persona.
- Dos pulpeiros profesionales (Incluido para más de 100 personas).
- Desplazamiento desde Galicia de los 2 pulpeiros (Incluido para más de 100 personas).



ESTACIÓN DE AHUMADOS

7€ Por persona + 10% IVA



- Lomo de Salmón Noruego "Benfumat" con alga nori y crema de Wasabi.
- Lomo de Salmón Noruego "Benfumat" con sésamo.
- Lomo de Salmón Noruego "Benfumat" con aroma de trufa blanca.
- Carpaccio de Bacalao ahumado de Islandia con AO.

Para acompañar:

- Huevas de Salmón, Caviaroli, Blinis. Salsas: Gravlax y Tartara.

1 persona de servicio por cada 100 invitados.

**EN TUS
FOGONES**

ESTACIÓN AMERICA

7€ Por persona + 10% IVA

- Hamburguesas de ternera 100% ECO.
- Hamburguesas de cordero maceradas con especias y cítricos.
- Hamburguesas de pollo de corral.

Para acompañar:

- Lechuga, tomate, pepinillos, cebolla y salsas (Ketchup, mostaza, mayonesa y bbq).

1 persona de servicio por cada 100 invitados.



**EN TUS
FOGONES**

MOZZARELLA BAR

8€ Por persona + 10% IVA

- Mozzarella Clásica.
- Mozzarella "di Bufala".
- Mozzarella "di Bufala" Trufada.

Para acompañar:

- Pomodoro Eterni e Pesto, Focaccia.
- Mortadela Trufada.
- Berenjenas al Horno.
- Tomatito Cherry Confitado.
- Selección de Aceites y Sales.

1 persona de servicio por cada 100 invitados.



**EN TUS
FOGONES**

ESTACIÓN MEXICANA

8€ Por persona + 10% IVA

- Tacos de Cochinita Pibil.
- Tacos del Pastor.
- Nachos con Guacamole Casero.

Para acompañar:

- Salsa de chipotle, pimiento verde picado, cebolla roja, jalapeños.

1 persona de servicio por cada 100 invitados.



ESTACIÓN SUSHI

10€ Por persona + 10% IVA



- Uramaki California de Salmón.
- Uramaki California de Atún.
- Maki de Wakame.
- Maki de Pepino Holandés.
- Futomaki de Toro con Shitake.
- Futomaki de Langostino con Aguacate.
- Nigiri de Atún Rojo de la Almadraba.
- Nigiri de Lubina Salvaje.

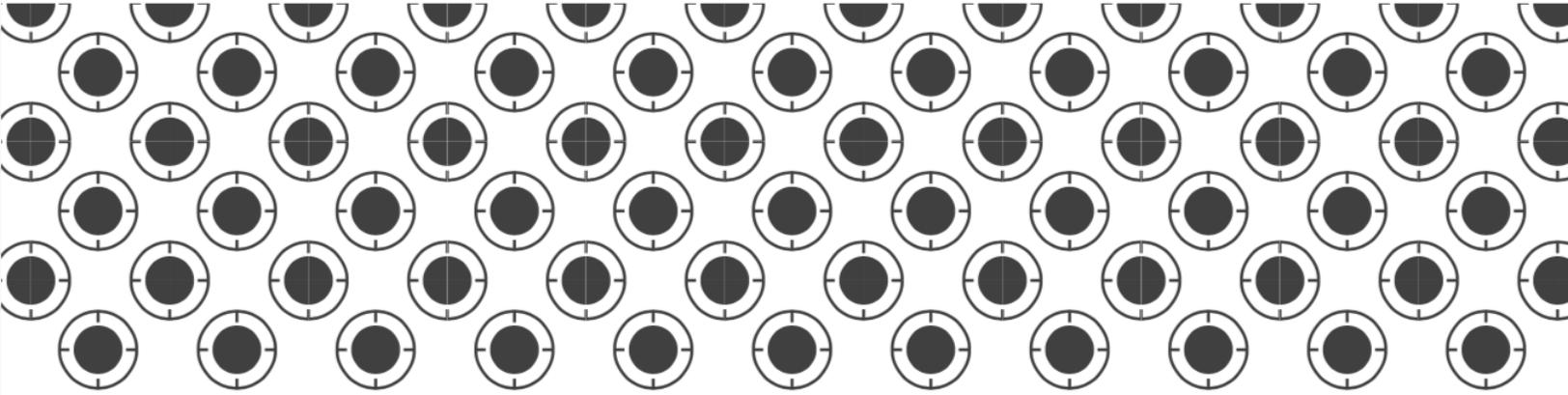
SALSA

- Soja y Wasabi Casero.

BEBIDA

- 1 Chupito de Sake Frío Gekkeikan.
- 1 Chupito de Sake Caliente Fukumitsuya.

5 piezas de Sushi por persona.



EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

**DISFRUTA,
DE TU MENÚ**

