



TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
SEVILLA

# *Cocktails de Navidad '18*



Grupo  
**LEZAMA**



## Cocktail 1 - 38,50€

### **Chips artesanales**

Tiras de boniato con gotas de limón  
Palomitas de maíz con aromas de ibérico

### **Aperitivos fríos**

Pionono de sobrasada y almíbar de miel con crema de queso  
Canelón de salmón marinado con aguacate  
Pan de limón con huevas de mújol y ralladura de lima  
Rigatone relleno de crema de queso y ahumados  
Gildas en miniatura con atún escabechado  
Magdalenas de morcilla con crema de piquillo y aceituna negra  
Ajoblanco con gotas de aceite de oliva

### **Aperitivos calientes**

Croquetas artesanas  
Tortillitas de camarones  
Pavías de bacalao a modo tradicional de la casa  
Anillos de calamar en una fritura crujiente  
Hojaldrito relleno de chistorra  
-  
Cazuelita de arroz cremoso a la marinera

### **Postres**

Mini brownie de chocolate con topping de avellana  
Mini brocheta de frutas de temporada

## Bodega

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)  
Vino tinto Magnum Tierra Sur (D.O Ronda)  
Refrescos, cervezas, agua mineral,

Tiempo estimado de comida y servicio 1h

- 10% IVA Incluido



## Cocktail 2- 40,00€

### **Chips artesanales**

Patatas con un polvo de jamón ibérico  
Yuca con unas ralladuras de queso parmesano

### **Aperitivos fríos**

Atún macerado en leche de coco y tomates secos  
Taco de salmón marinado con una alcaparrón  
Canelón de bacalao relleno de crema de tomate y hierbabuena  
Pionono de sobrasada y almíbar de miel con crema de queso  
Coka de verduras con masa esponjosa  
Macarrons rellenos de foie micuit  
Brioche al modo francés rellenos de ensaladilla de langostino  
Salmorejo cordobés con unas laminas de jamón y huevo duro

### **Aperitivos calientes**

Croquetas artesanas  
Tortillitas de camarones  
Pavías de bacalao al modo tradicional de la casa  
Langostinos Popcorn con pilpil de piquillos  
Anillos de calamar en una fritura crujiente  
Poularda con un villaroy y su crujiente de semillas  
Purrusalda con unos toques de miel  
-  
Arroz a la marinera con salteado de langostinos y chocos

### **Postres**

Choco- mora con violeta  
Profiterol relleno de ganache de chocolate blanco  
Tartaleta de nueces caramelizadas y toffee

### **Cafés e infusiones**

## *Bodega*

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)  
Vino tinto Magnum Tierra Sur (D.O Ronda)  
Refrescos, cervezas, agua mineral,

Tiempo estimado de comida y servicio 1h ½

• 10% IVA Incluido



## Cocktail 3- 45,00€

### **Chips artesanales**

Patatas chips con pimentón toque picante  
Nachos con jengibre y curry verde

### **Aperitivos fríos**

Tabla de quesos con uvas y tahona de panes  
Tataki de atún y soja con semillas de sésamo  
Canelón de salmón marinado con guacamole  
Ceviche de langostinos con unos dados de mango  
Curry rojo frío de corvina con toque picante  
Esponja con roastbeef y puré de mango  
Crumble crujiente de foie untuoso y jugos tropicales  
Semi dulce de bizcocho empapado de crema de queso y frutos secos  
Quiche de bacón con piñones  
Ajoblanco con gotas de aceite de oliva

### **Aperitivos calientes**

Croquetas artesanas  
Tortillitas de camarones  
Pavías de bacalao al modo tradicional de la casa  
Langostinos con tempura crujiente de kataifi y jengibre  
Adobo de corvina con vinagre de manzana y especias  
Poularda con un villaroy y su crujiente de semillas  
Piruleta de hamburguesa  
-  
Arroz a-banda con ali-oli suave

### **Postres**

Macarrons de violeta  
Choco-mora  
Profiterol relleno de ganache de chocolate blanco  
Mini brocheta de fresas con chocolate

### **Cafés e infusiones**

## *Bodega*

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)  
Vino tinto Magnum Tierra Sur (D.O Ronda)  
Refrescos, cervezas, agua mineral,

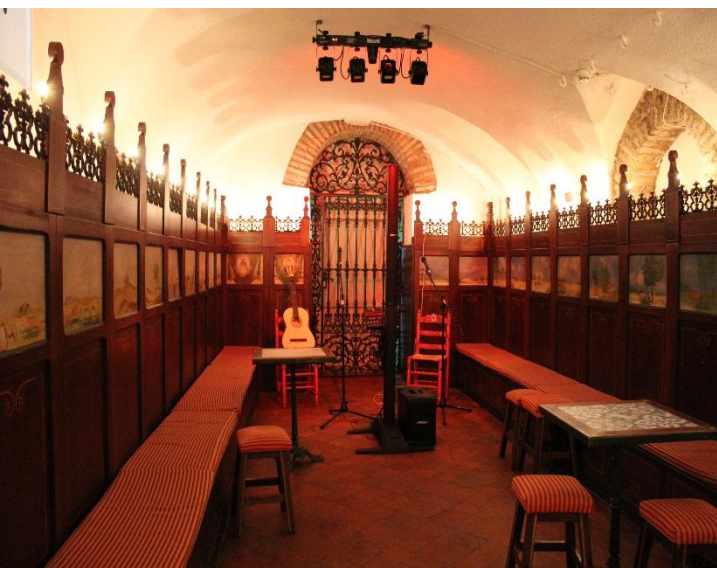
Tiempo estimado de comida y servicio 2h

• 10% IVA Incluido

*Si lo desea, para complementar.....*

*Le ofrecemos:*

Jamón Ibérico de bellota D.O.P. Jabugo,Eiriz	5,50€/ persona
Caña de Lomo de bellota	5,00€/ persona
<b>Buffet de quesos con confitura, frutos secos y tahona de panes</b> (Incluye 6 variedades, montaje y decoración)	4.50€ / persona
<b>Buffet de cremas de temporada</b> (incluye 4 tipos de cremas a elegir al gusto, montaje y decoración)	3,00€ / persona
<b>Buffet de arroces</b> (incluye 3 variedades de arroces pato y marisco, alioli, montaje y decoración)	4,00€ / persona
<b>Buffet de postres</b> (Incluye 6 tipos de repostería, 2 tartas diferentes, montaje y decoración)	6,00€ / persona



*Podrá disfrutar de la 1ª Copa en nuestra Bodega El Zaguán del Cante:*

1 Copa marca Estándar	6€/copa
1 Copa Premium	8€/copa

*Barra Libre (Gama Standard)*

1 Hora	12€/persona
2 Horas	16€/persona
Horas	19€/persona

## *Información General*

### *Servicios incluidos en el menú;*

Alta gastronomía  
Servicio personalizado  
Asesoramiento gastronómico  
Puesta en escena

### *Forma de pago y Cancelación;*

La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo a cuenta y comunicando todos los datos por escrito.  
El pago se efectuará mediante transferencia bancaria, en ambos casos entregando el justificante de la gestión.  
50% al reservar la fecha, para la confirmación del servicio.  
El resto abonar el día del evento.  
Los pagos efectuados no se reembolsará en caso de anulación del servicio por causas ajenas a la empresa.

20 días antes del evento.....Sin gastos de cancelación  
7 días antes del evento.....50 % gastos de cancelación  
72 Horas antes del evento.....100 % gastos de cancelación

### *Confirmación del número de Comensales;*

Quedará confirmado 10 días antes del evento.  
Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.

- 10% IVA Incluido