

Mejoras de los menús



Mejoras de los menús

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

Estaciones (las estaciones se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

Cortador de jamón: 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva

Estación de ostras y champagne: 12€ más iva por persona

Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas: 35€ más iva por persona

Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador: 9€ más iva por persona

Barra de sushi: 15€ más iva por persona

Estación de ceviches peruanos: 10€ más iva por persona

Estación de pulpeiros: 9€ más iva por persona

Estación de comida mejicana: 9€ más iva por persona

Estación de tortillas hechas al momento: 6€ más iva por persona

Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento: 5€ más iva por persona

Estación de quesos y embutidos italianos: 8€ más iva por persona

Estación de parrilla de brochetas en directo: 8€ más iva por persona

Estación de helados: 4€ más iva por persona

Estación de zumos naturales en directo (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio, ...): 7€ más iva por persona

Estación de cervezas: 4€ más iva por persona

Estación de limonada: 2.50€ más iva por persona

Estación de Mojitos: 5€ más iva por persona

Barra de ginebra premium: 7€ más iva por persona

Mejoras de los menús



Mejora de cóctel: 4€ más iva por persona por cada pincho elegido.
Ver la lista de pinchos a continuación.

Barra libre: 18€ más iva por persona por cada hora

Recena: 30€ más iva por persona

Servicio de Disc Jockey: 900€ más iva

Pinchos Fríos

Gazpacho de cerezas y aceite de oliva

Sopa de Idiazábal con dulce de manzana

Gilda clásica

Esférico de queso

Yogurt de foie con kikos

Bombón de foie

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Pincho de patata y pulpo

Pizarra de quesos

Tartar de ostras con espuma de limón

Ceviche de pescado de roca

Tartar de atún rojo de almadraba

Tomatito cherry con ventresca de atún

Crema catalana de foie

Steak tartar

Bocadillo crujiente de jamón

Langostino de Huelva en salmorejo

Sándwich de tartar de atún

Sopes de langostino con aguacate

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

Crujiente con atún rojo y trufa

Mejoras de los menús



Ensaladilla de bogavante
Causa limeña de buey
Salpicón de bogavante
Tartar picante de salmon
Taco de atún rojo crujiente

Pinchos Calientes

Croqueta de Idiazábal
Croqueta de carabinero
Croqueta de jamón
Caramelo de lomo y brie
Langostino con panko
Huevo de codorniz con patata trufada
Txangurro gratinado en concha de zamburiña
Mini dim sum con salsa mostaza y miel
Carabinero en gabardina
Cucurucho de calamaritos de potera
Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo
Cococha de merluza en salsa verde
Muslitos de codorniz con salsa teriyaki
Quesadilla de setas y queso brie
Quesadilla de cochinita pilbil
Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo
Almeja en su concha "como los tigres"
Mini tigres de mejillón de roca
Cazuelitas de gamba al ajillo
Chanquetes a la andaluza con huevo frito
Gyoza de Carrillera Thai
Dumpling de rabo de toro

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Mejoras de los menús



Tataki de bonito en marmitako

Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Sopes de vaca vieja

Patata brava

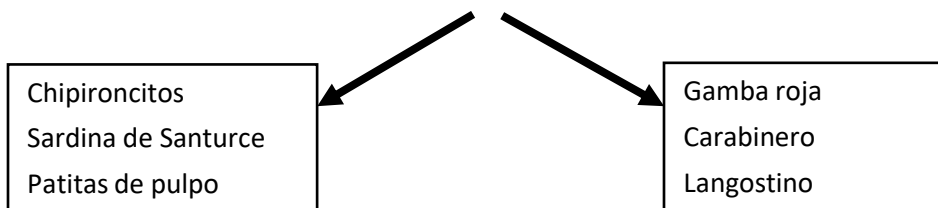
Pizza crujiente

Tortillita de camarones

Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



Dirección

Calle Vivero 3

28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387

info@tallerdebombas.es

Horario

Martes a Viernes

de 10:00 a 17:00 h