



HOTEL
DON CANDIDO



COCKTAILS

HOTEL DON CÁNDIDO**** Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)
T. 93 733 33 00 /F. 93 733 08 49 – convenciones.doncandido@cirsa.com



AFINIA
HOTELES

Cocktails

Propuesta 1

17,40€ (por persona, IVA Incluido)

FRIO

MINI CROISANES RELLENOS

MOUSSE DE FOIE

con coulis de mango

COCA DE HOJALDRE

con gambas y albahaca

PAN DE CHAPATA CON JAMÓN

CALIENTE

CROQUETAS DEL CHEF

DELICIA DE BUTIFARRA

con queso brie

SALTEADO DE CALAMARES CON HABITAS

REFRESCOS Y COCKTAIL DE CAVA

Propuesta 2

25,73€ (por persona, IVA Incluido)

FRIO

TABLA DE EMBUTIDO IBÉRICO

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

BRICK DE ARROZ Y BUTIFARRA NEGRA

TOSTADITAS CON FOIE GRAS

BIKINI DE SALMÓN AHUMADO E IDIAZABAL

TORTILLA DE PATATAS

REFRESCOS, VERMOUTH Y CAVA BRUT

CALIENTE

CROQUETAS DEL CHEF

BROCHETA DE GAMBA REBOZADA

BRICK DE CHISTORRA Y QUESO BRIE

CAPUCHINO DE BULLABESA CREMOSA

Propuesta 3

28,00€ (per persona, IVA Incluido)

FRIO

TRUFAS DE QUESO A LAS DOS SEMILLAS

MINI CHAPATAS CON JAMÓN Y TORTILLA

CRACKER

de pastelito de carne al Oporto

MINI BRIOSCHE

con jamón y huevo hilado

PIRULETA DE SALMÓN

con queso de cabra

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega Vino negro Rioja, cava brut, cervezas, refrescos y cafés

CALIENTE

SALTEADO DE TERNERA DEL MOLINILLO

SALTEADO DE CALAMARES CON HABITAS

BROCHETA DE GAMBA TEMPURA

CROQUETAS CASERAS DEL PEROL

CAPUCCINO DE BULLABESA CREMOSA

Propuesta 4

33,00€ (per persona, IVA Incluido)

FRIO

JAMÓN IBÉRICO CON SU PAN CON TOMATE

MINI VIENA CON QUESO MANCHEGO

COCA DE GAMBAS

FOCACCIA RELLENA DE FOIE Y MANZANA

BOMBÓN DE SALMÓN CON CÍTRICOS

TOMÁTE MINI

con mozzarella y albahaca

CALIENTE

MINI HAMBURGUESA CON HIGO CONFITADO

CROQUETAS CASERAS DEL PEROL

DÁTILES CON BEICON RELLENO DE ALMENDRA

TARTELETA DE BRANDADA DE BACALAO

y dulce de membrillo

CONCENTRADO DE GAMBAS Y SU CORAL

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega Vino negro Rioja, cava brut, cervezas, refrescos y cafés

Propuesta 5

38,00€ (per persona, IVA Incluido)

FRIO

PETIT-FOURS SALADOS

PAN DE CHAPATA Y TOMATE

TABLA DE IBÉRICO

COCA DE ESCALIBADA

y anchoas en salazón

MOUSSE DE FOIE

con confitura de albaricoque

CRACKER

de salmón y caviar rojo

CALIENTE

CRUJIENTE DE BUTIFARRA NEGRA Y PASAS

BROCHETA DE GAMBA TEMPURA Y FIDEOS CHINOS

FIDEUÀ

CHUPA – CHUP

de codorniz lacado en soja y miel

CONSOMÉ BLANCO CON SU ALBÓNDIGA

CHUPITO DE HABITAS Y ROMESCO

REPOSTERIA VARIADA o PASTEL DE CELEBRACIÓN

La Bodega Vino negro Rioja, cava brut, cervezas, refrescos y cafés