

TARIFA 2019

MENU COCKTAIL Nº1

SURTIDO DE CHACINAS IBÉRICAS

Jamón Ibérico de Bellota

Caña de Lomo Ibérica

Queso Puro de Oveja

* * * * *

Brochetas de Langostinos con Salsa Rosa

Canastillas de Ensaladilla de Gambas

Besitos de Queso de Cabra y Miel

Tartaleta de Salmorejo con Ibéricos

Mousse de Bacalao, Dimientos y Aceituna Negra

* * * * *

Cueurueho de Croquetas de la Casa

Barquita de Daditos de Chocos Fritos y Adobo Sevillano

Pequeños Morunos de Cerdo

Colitas de Gambas y Orly

Cazuelita Arroz Caldoso con Marisco (individual)

SURTIDO DE TARTAS CASERAS

BODEGA

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco, Manzanilla

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

31,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ COCKTAIL Nº3

SURTIDO DE CHACINAS IBÉRICAS

Jamón Ibérico de Bellota

Caña de Lomo Ibérica

Queso Puro de Oveja

* * * * *

Trufitas de Foie

Canastitas de Ensaladilla de Gambas

Mouse de Mango con Aguacate y Lima

Besitos de Queso de Cabra y Miel

Danecitos de Pastel de Cabracho

Tostitas con Salmón y Cremette al Eneldo

Tataky de Atún con Mermelada de Frutos Rojos

* * * * *

Brochetitas de Pollo a la Mostaza Antigua

Pequeños Morunos de Cerdo

Cueurueho de Croquetas de la Casa

Taquitos de Rosada al Limón

Barquita con Daditos de Choco Frito y Adobo Sevillano

SURTIDO DE TARTAS CASERAS

BODEGA

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco, Manzanilla

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

31,50 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ COCKTAIL Nº4

SURTIDO DE CHACINAS IBÉRICAS

*Jamón Ibérico de Bellota
Caña de Lomo Ibérica
Queso Puro de Oveja*

* * * * *

*Trufitas y Almendrados de Foie
Mousse de Mango con Aguacate y Miel
Bocado de Salmón con Vinagreta de Frambuesa
Brochetas de Langostinos con Crema de Aguacate
Tataký de Bacalao con Naranja
Mini-tostas de Confitura de Cebolla y Queso de Cabra
Crema de Roquefort con Nueces*

* * * * *

*Brochetitas de Solomillo al Pedro Ximenez
Pechuguitas de Pollo a la Mostaza
Cuecharitas de Habitas Baby con Jamón
Colitas de Gambas y Orly
Barquita de Bartolitos de Mero y Taquitos de Bacalao
Cuecurucho de Croquetas de la Casa
Media Concha de Daditos de Choco Frito y Adobo Sevillano*

SURTIDO DE TARTAS CASERAS

BODEGA

*Vino Tinto Rioja, Vino Blanco, Manzanilla
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral*

PRECIO POR PERSONA

32,50 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENU COCKTAIL Nº2

SURTIDO DE CHACINAS IBÉRICAS

Jamón Ibérico de Bellota

Caña de Lomo Ibérica

Queso Puro de Oveja

* * * * *

Pincho de Tortilla de Patatas

Canastillas de Crema de Anchoa con Albahaca

Canastillas de Ensaladilla de Gambas

Danecitos de Paté Ibérico al Jerez

Bocaditos de Salmón con salsa Tártara

Barquitos de Queso Azul y Frutos Secos

Tartaleta de Salmorejo con Ibérico

* * * * *

Barquita de Daditos de Choco y Adobo Sevillano

Cuecrucho de Croquetas de la Casa

Taquitos de Rosada al Limón

* * * * *

SURTIDO DE TARTAS CASERAS

BODEGA

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco, Manzanilla

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

29,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

www.orosierra.com

TARIFA 2019

MENU COCKTAIL Nº6

SURTIDO DE CHACINAS IBÉRICAS

Jamón Ibérico de Bellota

Caña de Lomo Ibérica

Queso Puro de Oveja

* * * * *

Trufitas y Almendrados de Foie

Mousse de Mango con Aguacate y Lima

Bocaditos de Salmón con Suave Tártara

Canastillas de Ensaladilla Sevillana de Gambas

Canastillas de Paté Ibérico con Frutos Secos

Tostaditas de Moreilla Ibérica y Pera Confitada

Mermelada de Cebolla con Sobrasada Ibérica y Camembert

Tartaletas de Salmorejo con Ibérico

Taquitos de Tortilla Campesina

Barquitos de Pastel de Cabracho

* * * * *

Brochetitas de Pollo a la Mostaza

Espaditas de Moruno

Saquitos de Manzana Reineta y Moreilla Ibérica

Cueurucho de Croquetas de Caseras y Botitas de Cola de Toro

Barquita de Bartolitos de Mero y Adobo Sevillano

Media Concha de Taquitos de Rosada al Limón y Daditos de Choco Frito

BUFFET DE TARTAS CASERAS

BODEGA

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco, Manzanilla

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

37,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENU COCKTAIL Nº5

SURTIDO DE CHACINAS IBÉRICAS

Jamón Ibérico de Bellota

Caña de Lomo Ibérica

Queso Puro de Oveja

* * * * *

Canastillas de Ensaladilla Sevillana de Gambas

Bocaditos de Salmón con Suave Tártara

Taquitos de Tortilla Campera

Tartaleta de Salmorejo con Ibéricos

Pastel de Cabracho en Base Biscot

* * * * *

Cueurueho de Croquetas Caseras

Barquita de Daditos de Chocos Fritos y Adobo Sevillano

Taquitos de Rosada al Limón

Cazuelita de Carrillada al "Orosierra" (individual)

SURTIDO DE TARTAS CASERAS

BODEGA

Vino Tinto Rioja, Vino Blanco, Manzanilla

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

31,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final