



bocArte

fusión atlántica

reservas@bocartefusion.com +34 698 19 12 82

CÓCTEL EMPRESAS

14€

Carril

Montaditos de ibéricos en pan crujiente artesano

Empanada artesana

Salpicón de pulpo con verduras tiernas y aliño cítrico

Bambus de pollo especiados con salsa teriyaki

Croquetas de marisco

Langostinos fritos con pankó, emulsión de cilantro y sésamo

Blanco Albariño y tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza

17€

Castro

Montadito de jamón Ibérico con mermelada de tomate asado

Variado de quesos Gallegos

Pincho de roast beef y guacamole picante

Vasito de salmorejo con cebolla frita

Mini quiche de mejillones con wakame

Croquetas artesanas

Montaditos de solomillo de cerdo Ibérico con Palo Santo y tomate italiano
Brocheta tomate, mozzarella y albahaca

Blanco Albariño y tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza

21€

Lanzada

Jamón Ibérico con grisines de orégano y sal en escamas

Paté de salmón con aceite de eneldo y totopos

Empanada artesana

Salpicón de la huerta de tierra y mar

Pollo crujiente con salsa oriental

Milhojas de queso cremoso

Mini hamburguesas de solomillo de ciervo con tetilla y brotes tiernos

Rollitos de solomillo de vaca con panceta ibérica al horno

Croquetas artesanas

Springs rolls de langostino, repollo y dados de queso

Blanco Albariño y tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza

25€

Vae

Tartaleta, cebolla dulce y bonito confitado

Selección de ibéricos con pan especial

Salpicón de verduras tiernas, pulpo y ajo negro

Hummus con tortas de maíz fritas

Langostinos fritos con pankó, emulsión de cilantro y sésamo

Rollitos de solomillo de vaca con panceta ibérica al horno

Chipirones de anzuelo fritos con legumbres

Mini pepitos de solomillo de cerdo con queso fundente y emulsión de mostaza

Mini fajitas de carrilleras de vaca estofadas con fabas de Lourenza picantes

Patata rellena de crema de chistorra con huevo de codorniz frito

Champiñones rellenos con pollo a la mostaza y queso gratinado

Mini pasteles

Blanco Albariño y tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza
Café e infusiones



bocArte

fusión atlántica

reservas@bocartefusion.com +34 698 19 12 82

CÓCTEL EMPRESAS



Rande

Selección de ibéricos con pan especial
Ceviche de pescado menudo con yuca frita
Tartaleta, cebolla dulce y bonito confitado
Tempura de mejillones con algas y emulsión de spirulina
Empanada artesana
Empanadilla de queso azul, nueces y espinacas
Langostinos tempurizados con emulsión de soja
Rollitos de solomillo de vaca con panceta ibérica al horno
Chipirones de anzuelo fritos con legumbres
Pulpo "á feira" con cachelos
Mini hamburguesas de solomillo de ciervo con tetilla y brotes tiernos
Croquetas artesanas
Milhojas de queso cremoso
Mini quiche de lacón y chorizo

Brochetas de frutas
Bombones

Blanco Albariño y tinto Rioja
Agua, refrescos y cerveza
Café e infusiones



COMPLEMENTOS

Suplemento cóctel aéreo	2,00 €
Suplemento cóctel jardines	3,00 €
Aperitivo adicional	1,50 €
Mini brochetas de frutas	2,00 €
Bombones	2,00 €
Mini pastelería surtida	3,50 €
Café e infusiones	2,00 €

CONDICIONES

Los precios son informativos, no incluyen IVA y son válidos para un mínimo de 25 comensales adultos (Otras cantidades consultar)

No se permite la entrada de alimentos a nuestras instalaciones.

5 días antes del evento EL CLIENTE notificará el número definitivo de comensales, siendo este el número mínimo a facturar.

Forma de pago: 10% (mínimo 300 €) al firmar --- 90% 5 días antes del evento.

Duración máxima: 2 horas

LuscoFoodsco C.B - CIF. E-27785757

Hotel Pazo Los Escudos
Av. Atlántida 106, 36304 Vigo - Pontevedra