

# B HOTEL

## GRAN COCKTAIL

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico  
Quiche de espinacas y queso de cabra  
Timbal de verduras asadas y queso de cabra  
Mini panecillo de Viena de salmón ahumado, crema de queso, lechuga y tomate  
Platillo de meloso de ternera a baja temperatura con salteado de setas en cocotte  
Piezas de makis  
Cubito de bacalao con mayonesa de cítricos  
Vasito con ensalada de gambitas, cangrejo, palmitos y salsa de coco y mascarpone

## POSTRES

Mini carrot cake  
Vasito de gelatina de melón y mojito

## BODEGA

Aguas  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Cafés, infusiones

50€/ persona , IVA incluido.  
Grupo mínimo de 20 comensales.  
El menú consta de entrante, plato principal y postre.  
El menú elegido (el mismo por todos los comensales) y número de comensales final deberá ser comunicado con 7 días de antelación al Hotel (posteriormente no se aceptarán modificaciones).