



SALAMANCA  
MONTALVO

## Cóctel aperitivo nº1

**Durum de salmón ahumado y gambas**  
**Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa**  
**Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo**  
**Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce**  
**Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón**  
**Piruleta de langostino**  
**Scones de queso con roast beef a la mostaza**  
**Croquetas caseras**

### **Bebidas:**

**Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales**

**Precio por persona: 14,30 € (IVA incluido)**

**Incluye 8 unidades de comida por persona y 3 de bebida**

**Duración aproximada del servicio: 40 minutos**

**Mínimo de comensales a facturar: 25**

**Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 16,00 € (IVA incluido)**

**En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos**

**Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/23**





SALAMANCA  
MONTALVO

## Cóctel aperitivo nº2

**Durum de salmón ahumado y gambas**  
**Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa**  
**Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo**  
**Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce**  
**Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón**  
**Piruleta de langostino**  
**Scones de queso con roast beef a la mostaza**  
**Croquetas caseras**  
**Bombón de pato y manzana con velo de panceta curada**  
**Arroz del señorito**  
**Embutidos ibéricos**  
**Queso curado y semi-curado**

### **Bebidas:**

**Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales**

**Precio por persona: 21,00 € (IVA incluido)**

**Incluye 12 unidades de comida por persona y 4 de bebida**

**Duración aproximada del servicio: 60 minutos**

**Mínimo de comensales a facturar: 25**

**Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 16,00 € (IVA incluido)**

**En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos**

**Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/23**





SALAMANCA  
MONTALVO

## Cóctel aperitivo nº3

**Durum de salmón ahumado y gambas**  
**Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo**  
**Focaccia de tomate con anchoas y caviar de fresa**  
**Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agridulce**  
**Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón**  
**Piruleta de langostino**  
**Scones de queso con roast beef a la mostaza**  
**Croquetas caseras**  
**Bombón de pato y manzana con velo de panceta curada**  
**Arroz del señorito**  
**Embutidos ibéricos**  
**Queso curado y semi-curado**  
**Cazuelita de gambas y chipirones al ajillo**  
**Pimiento rellenos de bacalao y salsa fileto**  
**Pastelitos variados o tarta 3 chocolates**

### **Bebidas:**

**Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales**  
**Café o infusión**

**Precio por persona: 27,00 € (IVA incluido)**

**Incluye 14 unidades de comida por persona, 5 de bebida, postre y café o infusión**

**Duración aproximada del servicio: 90 minutos**

**Mínimo de comensales a facturar: 25**

**Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 16,00 € (IVA incluido)**

**En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos**

**Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/23**

