

COCTEL-CENA TENNESSEE

TABLAS DE QUESO DE CANTABRIA CON PICOS
PATATAS VALLUCAS CON TOMATE Y PARMESANO
CRUASANES VEGETALES

MINIFOCACCIAS DE PIPERRADA Y BONITO
GYOZAS DE VERDURAS CON Salsa HOISIN Y ALGA WAKAME

CORTADOR DE JAMÓN
ESTACIÓN SOBADORA ANCHOAS
ESTACIÓN DE GILDAS VARIADAS:

CHERRY, QUESO, ANCHOA
PIPARRA, ACEITUNA, BOQUERÓN
PULPO, ACEITUNA, PIMIENTO
PEPINILLO, BOCARTE, PATATA

PATATAS BRAVAS “EL MUELLE”

BUÑUELOS DE BACALAO CON ALIOLI DE PIQUILLOS

CROQUETAS DE COCIDO CON Salsa CAJÚN

MINIBURGUER IBÉRICA CON RÚCULA Y MOSTAZA A LA MIEL

CARRITO DE HELADOS
BOMBÓN DE BROWNIE Y FRESAS
ALMENDRADOS CON CREMA

BODEGA: Vino Blanco y Tinto de la casa, Agua mineral, cerveza y refrescos