



# MENÚS CÓCTEL

AGÜELO13  
EVENTOS EN UN ESPACIO  
ÚNICO Y SINGULAR

Contacto Grupos y Eventos  
reservas@aguelo013.com  
Tel: +34 625 514 427

I

Pan de coca con tomate y muselina  
Agüelo013

Zuritos de ensalada de cous cous con cítricos,  
menta y dados de pera al vino

Tartaletas de hummus de garbanzo y sésamo  
dorado

Champiñones y setas de temporada salteados  
en ajo y perejil

Pimientos del Padrón

Hojaldres de escalivada asada, romesco y  
queso de cabra desmigado

Patatas bravas con alioli tibio

Choricitos tradicionales en salsa de vino

Brocheta de pollo marinado en ponzu y piel de  
lima con emulsión de soja

## POSTRE

Lingote de chocolate con toffee de café y  
crumble de galleta de mantequilla

## BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

**Vino blanco\***

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

**Vino tinto\***

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

\* O vino equivalente

Café o infusión

II

Pan de coca con tomate y muselina  
Agüelo013

Mini brocheta de cherry, perlas de mozzarella y  
albahaca con aceite de menta

Tabla de quesos del pastor con contrastes  
dulces y salados

Mini vol-au-vent de mutabal de berenjena a la  
brasa con sus crudités

Dados de Brie caramelizados y templados con  
miel de trufa rallada

Tacos de atún marinado en salsa ponzu

Chipirones estilo andaluz con mayonesa de  
lima y piparra

Croquetas de jamón sobre confitura de tomate  
y emulsión de ajo negro

Albóndigas de ternera en salsa de vino,  
setas y sepia

## POSTRE

Dados de carrot cake con buttercream anisada  
y krispies de chocolate

## BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

**Vino blanco\***

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

**Vino tinto\***

Viña Mayor - D.O. Ribera del Duero

\* O vino equivalente

Café o infusión

### III

Pan de coca con tomate y muselina de trufa  
Tabla de jamón ibérico - D.O. Extremadura  
Foie mi-cuit con reducción de Frangelico y avellanas caramelizadas  
Tartaletas de setas con aceite de trufa  
Cilindros de patata con espuma de alioli  
Dados de salmón marinado en soja y miel con emulsión de sésamo  
Mejillones gallegos con aroma de lima y vinagreta de fruta de la pasión  
Brochetas de gambas con envoltura de arroz verde crujiente con mayonesa de ajo tostado en hierbas  
Tacos de chuletón glaseados con su propio jugo de cocción

### POSTRE

Lingotes de cheesecake de mango con gelée de frutos rojos

### BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

#### Vino blanco\*

Vall de VinYES – D. O. Terra Alta

#### Vino tinto\*

Viña Mayor - D.O. Ribera del Duero

\* O vino equivalente

Café o infusión

### IV

Pan de cristal con romesco asiático  
Chupito de gazpacho de remolacha y cereza  
Tabla de jamón ibérico y queso Manchego Oro  
Profiteroles de mousse de foie y frutos secos con reducción de vino dulce  
Zurito de ceviche de vieira, dados de aguacate marinado y cebolla osmotizada en remolacha  
Dados de salmón en tres texturas sobre chutney de uvas y ciruelas pasas  
Tartaleta de oca desmigada con toffee de manzana ácida y trufa rallada  
Cuadrattone de carrillera de ternera glaseada sobre tosta fina de croissant  
Bombones de queso de cabra y avellanas caramelizadas sobre confitura de tomate

### POSTRE

Delicias de terciopelo rojo y su buttercream de Baileys

### BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

#### Vino blanco\*

La Poda, Sauvignon Blanc - D.O. Rueda

#### Vino tinto\*

Luis Cañas Crianza - D.O. Rioja

\* O vino equivalente

Café o infusión



## MENÚS CÓCTEL

**AGÜELO13**  
EVENTOS EN UN ESPACIO  
ÚNICO Y SINGULAR

**Contacto Grupos y Eventos**  
reservas@aguelo013.com  
Tel: +34 625 514 427