



MENÚS CÓCTEL

AGÜELO013
EVENTOS EN UN ESPACIO
ÚNICO Y SINGULAR

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

Menú cóctel 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

Menú cóctel 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

Menú cóctel 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

Menú cóctel 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