

TEATRO
ESLAVA

COCKTAILS



TEATRO ESLAVA

Cocktail 1

Gastronomía fría:

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con picos de
Jerez Trufas de queso manchego con:

•Pistacho

•Crujiente de kikos

Brocheta de tomate Cherry y perlas de mozzarella con
emulsión de albahaca

Mini taco de lubina acevichada con mahonesa de picual

Sardina marinada con crema de almendras y vinagreta
de fruta de la pasión

Gastronomía caliente:

Mini quiche de queso de cabra, tomate semiseco y cebolla
caramelizada

Mini cono de brandada de bacalao con sal de tomate

Albóndiga de picantón al curry con huevas de
arenque

Mini mollete de Antequera con meloso de ternera y
foie

Postres:

Mini tarta de queso fluida

Cake pop de chocolate y moka

Bebidas

Refrescos, agua natural y con gas Solán de

Cabras Cerveza Mahou con y sin alcohol

Vino tinto Arienzo de Riscal crianza D.O. Rioja

Vino blanco verdejo Marqués de Riscal D.O.

Rueda

Precio por pax: 47€

*Duración estimada cocktail: 1
hora 10% IVA no incluido

TEATRO ESLAVA

Cocktail 2

Gastronomía fría:

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con picos de Jerez
Quesos manchegos "El Piconero" con frutos rojos y
pan de pasas

Bombón dorado de foie con crocanti de frutos secos
Dado de atún rojo marinado sobre ajo blanco y
emulsión de wasabi

Galleta de arroz crujiente con tiradito de trucha,
crema de batata y cebolleta

Mini pita de verduras asadas y crema de aguacate

Gastronomía caliente:

Samosas de verduras con salsa de yogur

Corazón de alcachofa con bechamel ligera en sus tallos

Brocheta de langostino y pulpo con salsa romesco

Mini bao de chopitos, rúcula, mahonesa de mostaza y virutas de Idiazabal

Brioche de txangurro y mahonesa de piparras

Mini taco de cochinita pibil con cebolla roja encurtida

Brocheta de pastrami glaseado con piña soasada

Postres:

Cono de chocolate crocanti con cremoso de naranja

Rosquilla de parfait al limón y té matcha

Bebidas

Refrescos, agua natural y con gas Solán de Cabras

Cerveza Mahou con y sin alcohol

Vino tinto Arienzo de Riscal crianza D.O. Rioja

Vino blanco verdejo Marqués de Riscal D.O. Rueda

Precio por pax: 52€

*Duración estimada cocktail: 1 hora y media
10% IVA no incluido

TEATRO ESLAVA

Cocktail 3

Gastronomía fría:

Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo con torrijas de pan con tomate
Queso manchego a la trufa negra con tahona de panes, frutos y frutas
Mini tatin de foie y manzana con cristal de P.X.
Huevo de codorniz relleno de tartar de gambas y salsa huancaína
Cestitas de trigo con steak tartar mar y montaña
Dado de salmón marinado al eneldo con alioli de mascarpone
Tiradito de corvina en jugo de remolacha sobre crujiente de maíz

Gastronomía caliente:

Cogollo de pakchoi con crema ligera de jengibre
Gyoza de verduras con salsa sweet chili
Mini taco de salmon asado y verduritas con salsa tártara
Mini coca de anchoas de Santoña sobre mayonesa ecológica
Mini-hamburguesa de pollo asado de corral con queso de cabra en pan de curry
Dados de solomillo de la sierra de Guadarrama sobre parmentier de patata
trufada y reducción de Pedro Ximenez

Postres:

Tiramisú con espuma de café
Mini cheesecake de maracuyá glaseado
Maceta en flor (Maceta de barquillo rellena de mousse de chocolate,
tierra de Oreo y brote de menta)

Bebidas

Refrescos, agua natural y con gas Solán de Cabras
Cerveza Mahou con y sin alcohol
Vino tinto Arienzo de Riscal crianza D.O. Rioja
Vino blanco verdejo Marqués de Riscal D.O. Rueda

Precio por pax: 62€

*Duración estimada cocktail: 2 horas
10% IVA no incluido

TEATRO ESLAVA

CORNERS [suplemento]

Corner "Sushi"

Con Sushiman:
Nigiris, Rolls
Makis

Corner "Mexicano"

Tacos:
de cochinita Pibil,
de pollo cabreado
Sincronizadas de jamón y queso
Totopos con guacamole artesano

Corner de hamburguesas del mundo

Carnes: cocodrilo, Kobe, avestruz y canguro
Panes: de tomate, de curry, de albahaca
Salsas: mayonesa, mayonesa con wasabi, mostaza, mostaza y miel, barbacoa
Condimentos: cebolla frita, pepinillos, queso cheddar, cebolla caramelizada

Corner "Street food"

Bao de presa ibérica con salsa barbacoa
japonesa Emparedado cubano de cerdo asado a
la naranja
Noodles con un toque spicy
Postre: Cucuruchos de palomitas de sabores (sandía, cola, manzana verde)

Corner "pulpo a feira"

Un pulpeiro prepara delante del cliente pulpo cocido en cazuela de cobre
servido en raciones individuales en platos de madera, como requiere la
tradición

Corner de chacinas e ibéricos

Cecina de León
Lomo ibérico de bellota D.O Jabugo
Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo
Quesos manchegos "El piconero": Extra viejo, al romero, de cabra al
vino Tahona de panes

TEATRO
ESLAVA

CORNERS [suplemento]

Corner de cervezas con maridaje

Cerveza Lager: Ensalada de escarola, langostinos y granada con vinagreta de pomelo rosa

Cerveza Extra: Tartar de atún rojo con especies de montaña

Cerveza de trigo: Zamburiña braseada con gazpacho verde de jalapeño

Corner "Healthy"

Ensalada de quinoa con cebolla morada y pollo braseado

Poke hawaiano con salmón y alga wakame

Mini hamburguesa de pan de espelta con pavo, semillas de chía y mayonesa de arándanos

Postre:

Smoothie de aguacate con plátano, leche de almendras y dátiles

Corner "Raw bar"

Tiradito de corvina con jugo de remolacha sobre crujiente de maíz

Steak tartar terminado al gusto del cliente con: trufa, anchoas, foie

Sardina marinada y ahumada al momento al momento con vinagreta de fruta de la pasión

Postre: Tartar de fresas al balsámico con caramelo de menta y canela con gelée de naranja sanguina

Corner "Cocina molecular con Nitrógeno"

Pizza desestructurada con palomitas de mozzarella

Mini falsos tomates de salmorejo

Piruletas hechas al momento de foie y frambuesas

Postre: Helados 100% naturales preparados al momento mediante nitrógeno

Sushi 16,00€

Mexicano 14,00€

Hamburguesas: 16,00€

Street food: 15,00€ Pulpo a

feira: 18,00€

Chacinas e ibéricos: 19,00€

Maridaje de cervezas: 15,00€

Healthy: 14,00€

Raw bar: 18,00€

Cocina molecular con Nitrógeno: 30,00€

10% IVA no incluido

TEATRO
ESLAVA

BARRA LIBRE POST-COCKTAIL

Whisky: Ballantines

Ginebra: Beefeater

Vodka: Stolichnaya

Ron: Barceló

Una hora de barra libre, por persona: 19€
Dos horas de barra libre por persona: 35€
Tres horas de barra libre por persona: 50€
Cuatro horas de barra libre por persona: 63€

RECENA

Sandwich roll de pan de miga de espinacas con pavo y queso

Sandwich roll de pan de miga de zanahoria con pollo tika
masala

~~Manugosa o hambur~~
Hamburguesas

Precio por persona: 8€

10% IVA no incluido