Menús Cocktail

TEATRO
ESLAVA

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

Gastronomía fría

Mini quiché 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 moflete 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. Antequera

Precio por persona: 50€ (IVA 10% no incluido)

Duración estimada: 1 hora

Menú **Cocktail 1**

TEATRO
ESLAVA

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 fría

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
Mini cheesecake de maracuyá glaseado

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. Antequera

Precio por persona: 54€ (IVA 10% no incluido)

Duración estimada: 1 hora y media

Menú **Cocktail 2**

TEATRO
ESLAVA

Gastronomía fría

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con picos de Jerez
Quesos 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 fría

Cogollo de pakchoi con crema ligera de jengibre
Gyoza de verduras con salsa sweet chili
Mini taco de salmón asado y verduritas con salsa tártara
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. Antequera

Precio por persona: 64€ (IVA 10% no incluido)

Duración estimada: 2 horas

Menú **Cocktail 3**

Corners (suplemento)

TEATRO ESLAVA

Corner Sushi

Con “Sushiman”:
-Nigiris & Rolls
-Makis

Corner Mexicano

Tacos de cochinita pibil & pollo cabreado
Sincronizadas de jamón y queso
Totopos con guacamole artesano

Corner Hamburguesas del mundo

Carnes: cocodrilo, Kobe, avestruz y canguro
Panes: de tomate, de curry y de albahaca
Condimentos: cebolla frita, pepinillos, queso cheddar y 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 y manzana verde

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

ES

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 especias 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 chúa y mayonesa de arándanos
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 o foie
Sardina marinada y ahumada 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
Postres: helados 100% naturales preparados al momento con nitrógeno

Precios (10% IVA no incluido)

Sushi ---- 16€
Mexicano ---- 14€
Hamburguesas ---- 16€
Street Food ---- 15€
Chacinas e ibéricos ---- 19€
Maridaje de cervezas ---- 15€
Healthy ---- 14€
Raw bar ---- 18€
Cocina molecular ---- 30€

ES

Barra Libre

Barra Libre Post - Cocktail

Whisky: Ballantines
Ginebra: Beefeater
Vodka: Stolichnaya
Ron: Barceló

1 hora de barra libre, por persona: 20€
2 horas de barra libre. por persona: 36€
3 horas de barra libre, por persona: 52€
4 horas de barra libre, por persona: 65€

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
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

Precio por persona: 8€

IVA 10% no incluido

Más información en **teatroeslava.com**

enBarOpen

TEATRO

ESLAVA

Eventos@teatroeslava.com

Teatroeslava.com