ES

Menús Cocktail

TEATRO
ENSLAVA

Gastronomía fría

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con picos de Jerez
Torrija con anchoa y mantequilla
Wrap de salmón ahumado con canónigos, aguacate y mahonesa de eneldo
Mini pan Rolls de pollo de corral asado a baja temperatura, cebolla encurtida, queso fresco y mahonesa de aguacate

Gastronomía caliente

Crujientes de pato y verduras con salsa agri dulce de frambuesas
Milhojas de berenjena con queso de cabra
Mini quiche de dátiles, torrezno, almendras y champiñones
Brocheta de langostinos con kikos y mahonesa de kimchi
Mini burguer de ternera con queso tetilla, cebolla dulce y salsa barbacoa japonesa

Postres

Tartaleta de tiramisú y polvo de café
Esfera de chocolate blanco con caramelo

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: 52€ (IVA 10% no incluido)

Duración estimada: 1 hora

Menú **Cocktail 1**

TEATRO
ENSLAVA

Gastronomía fría

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con regañás
Quesos surtidos manchegos con frutos rojos y panes
Gildas variadas de boquerón y anchoas
Patacón de ceviche de gambas
Falsa concha de mejillón rellena de ensaladilla donostiarra con tobiko
Carpaccio de solomillo sobre pan Carasau con aliño de mostaza de Dijon
Blinis con dado de salmón ahumado con perlas de mango

Gastronomía caliente

Sincronizadas gallegas de lacón y queso Arzúa
Mini tortilla de jamón ibérico con crema de pimientos rojos
Torrija con foie plancha y gelatina Sauternes
Milhojas de patatas crujientes con langostino, pulpo y emulsión de alioli
Gyozas de cerdo ibérico y setas con salsa sweet chili
Mini burguer de pollo de corral con mahonesa criolla y cebolla caramelizada

Postres

Brownie de chocolate con frambuesa liofilizada y choco blanco
Hojaldre crujiente con crema de lima

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: 55€ (IVA 10% no incluido)

Duración estimada: 1 hora y media

Menú **Cocktail 2**

TEATRO
ENSLAVA

Gastronomía fría

Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo con regañás
Tablas de quesos manchegos con uvas, tahona de panes y nueces
Lima rellena de ceviche de corvina y gambas, crema de boniato y
cebolla encurtida
Mousse de foie con hojaldre caramelizado, fambruesas y
reducción de Pedro Ximenez
Brocheta de pulpo con vinagreta de papaya y percebes
Mini brioche de presa ibérica a baja temperatura con pistachos y
cebolla dulce

Gastronomía caliente

Pan de pita con rabo de toro y tartar de encurtidos
Brocheta de entrecot de Guadarrama y pera caramelizada
Samosas de langostinos, puerro y queso fresco
Mini quiche de tomates secos, espárragos verdes y salmón ahumado
Empanadillas argentinas surtidas
Mini burguer de chuletón de vaca y crema de piquillos

Postres

Trufas de chocolate con plátano y coco
Mini carrot cake con crema de queso y lima
Panxineta de hojaldre con crema de canela

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: 60€ (IVA 10% no incluido)

Duración estimada: 2 horas

Menú **Cocktail 3**

TEATRO
ENSLAVA

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

Carnes: ternera y pollo
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

TEATRO
ENSLAVA

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 Veggie

Arroz con espárragos verdes y setas
Gyozas de verdura con salsa de soja
Taco de guacamole con pico de gallo
Mini ensalada de tomate y tofu aliñada con pesto genovés
Ceviche de champiñones con un toque de lima

Precios por persona (10% IVA no incluido)

Sushi ---- 16€

Mexicano ---- 14€

Hamburguesas ---- 16€

Street Food ---- 15€

Chacinas e ibéricos ---- 19€

Healthy ---- 14€

Veggie ---- 14€

Barra Libre

Barra Libre Post - Cocktail

Whisky: Johnnie Walker / J&B

Ginebra: Tanqueray / Master's

Vodka: Moscovskaya / Absolut

Ron: Barceló / Cacique

1 hora de barra libre, por persona: 20€

2 horas de barra libre, por persona: 36€

3 horas de barra libre, por persona: 50€

4 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

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