



VANDIDO

— BEAT ROOM —

EVENTS TO BE SEEN



COCKTAIL VANDIDO 1

PLATOS

Gilda de anchoa donostiarra con piparra y aceituna

Mini brioche de ensaladilla clásica y atún

Vasito de salmorejo cordobés con jamón picadito

Tartaleta de brandada de bacalao y emulsión de piquillo

Empanada gallega de atún

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Yakitori de pollo con salsa teriyaki

Cigarrito de sobrasada de pultrú y miel de romero

Pizza al corte de jamón

Mini burger con cheddar y mostaza suave

POSTRE

Tarta cremosa de queso en miniatura

Mini tiramisú

PRECIO

35€

IVA no incluido. Duración estimada 1 hora y 15 minutos



COCKTAIL VANDIDO 2

PLATOS

Tosta de ensaladilla clásica con piparra

Brocheta de gordal, boquerón y piquillo

Mini sándwich de focaccia con mortadela y straciatella trufada

Bombón de foie micuit y gelée de frambuesa

Tartaleta de brandada de bacalao y emulsión de piquillo

Hummus de garbanzos con aceituna negra y queso feta

Rollito de pato crujiente con salsa hoisin

Gyoza crujiente de pollo y verdura con mayonesa japonesa

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Cigarrillo de sobrasada pultrú y miel de romero

Pizza al corte de bacon crujiente, cebolla dulce y queso de cabra

Mollete de pringá

POSTRE

Tarta cremosa de queso en miniatura

Brownie de chocolate

Mini tiramisú

PRECIO

40€

IVA no incluido. Duración estimada 1 hora y media



COCKTAIL VANDIDO 3

PLATOS

Anchoa de Santoña con mantequilla y pan brioche
Brocheta de gordal, boquerón y piquillo
Cucharita de tartar de atún con mayonesa de kimchi y pan sardo
Mini ensalada César
Bombón de foie micuit y gelée de frambuesa
Tartaleta de brandada de bacalao y emulsión de piquillo
Ensalada de trigo, verduritas y atún en aceite
Alcachofa de Tudela frita con salsa romesco
Vasito de crema de puerros con mantequilla tostada
Tartaleta de mousse de foie con manzana asada
Rollito de pato crujiente con salsa japonesa de ciruelas
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Cigarrillo de sobrasada de pultrú y miel de romero
Crujiente de rabo de toro
Brocheta de pluma ibérica con chimichurri
Mini burger Sounds

POSTRE

Tarta cremosa de queso en miniatura
Mini gofres con chocolate caliente
Brownie de chocolate
Mini tiramisú

PRECIO

50€

IVA no incluido. Duración estimada 1 hora y media

CORNERS

Corner de Jamón Ibérico de Bellota con Cortador Incluye:

Jamón ibérico de bellota cortado en directo

Picos camperos y regañás artesanas

Operativa:

1 jamón por cada 80–100 personas

Posibilidad de ampliar con más cortadores según número de invitados

PVP: 13 € por persona

Corner Mexicano Incluye:

Mini quesadillas de queso fundente

Totopos con queso cheddar fundido y jalapeños

Guacamole casero preparado al momento

PVP: 9 € por persona

Corner de Pizzas Variadas Incluye 3 opciones:

Bacon, cebolla caramelizada y queso de cabra

Prosciutto cotto y portobello

Portobello, alcachofa y aceituna negra

PVP: 10 € por persona

Corner de Quesos Nacionales Incluye:

Selección de 4 quesos artesanos:

Queso de Idiazabal

Queso Manchego curado

Queso de Tetilla

Queso Payoyo

Acompañamientos: membrillo, frutos secos y picos

PVP: 9 € por persona

IVA no incluido. Corners solo como complemento a un cocktail

SUPLEMENTOS

Productos ibéricos

Jamón ibérico de bellota, cortado al momento con regañás – 7,5 €/persona

Degustación de ibéricos de bellota (chorizo y lomo) con regañás –
5,5 €/persona

Cecina curada con almendras fritas – 6,5 €/persona

Quesos

Tabla de quesos españoles con frutos secos y membrillo – 4,5 €/persona

Bocados fríos

- Ostra francesa n.º 2 al natural
 - 1–49 uds: 5,5 €/unidad
 - 50–149 uds: 5,0 €/unidad
 - 150+ uds: 4,5 €/unidad

Surtido de sushi variado (3 piezas/pax) – 10 €/persona

Maki de atún picante

Maki de salmón y pepino

Maki de verduras



VANDIDO

— BEAT ROOM —