

## Menú tipo Cóctel

### PARA COMER CON LA MANO

- Teja crocante de pipas
- Aceitunas negras
- Corte de sésamo, queso y miel
- Tortillita con ensaladilla rusa
- Nuestras croquetas
- Sandwich de foie con puré de manzana

### CUCHARITAS Y EN BROCHETAS

- Gamba roja con una pipeta de jugo de ave y la propia gamba con picante

### SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

- Gazpacho de melón

### EN MINI RECIPIENTES

- Yogurt de queso y confitura de tomate
- Ceviche suave de corvina

### BARRAS CARA AL CLIENTE

PARA COMER como un paseo por la calle Laurel

#### LA MESA DEL JAMÓN IBÉRICO

- Jamón Ibérico al corte, pan tostado untado con tomate y aceite de oliva riojano

#### LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

- Quesos españoles con membrillo, confituras y pan

#### LA MESA DEL CAVIAR DE VINO TINTO

- Lata de caviar de vino tinto sobre cuajada de foie-gras

#### LA MESA DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

- Chorizo al vino tinto
- Chistorra y panceta a la brasa
- Chorizo magno selección al corte
- Salchichón al corte

#### LA MESA MARINERA

- Ostras al natural

### BARRAS CARA AL CLIENTE

#### PARA BEBER

#### MESA DEL AGUA Y LOS ZUMOS

- Diferentes tipos de agua para autoservicio
- Limonada de naranjada natural

#### LA MESA DE LA COCTELERÍA

- Mojitos de la coctelería Troika de Ezcaray

#### LA MESA DE LOS VINOS

- Servicio de los vinos elegidos para la boda

#### LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

- Autoservicio de cervezas variadas

- Salmón ahumado

- Percebe de roca

- Quisquilla cocida

#### TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

- Champiñones a la plancha y su ajilimojili

- Brochetas de costilla de cerdo con berenjenas encurtidas

#### LA MESA DEL PUCHERO TRADICIONAL

- Pochas frescas o potaje de garbanzos

#### LA MESA DE GUISO DE CARNE

- Albóndigas con trufa

#### LA MESA DULCE

- Dulces de nuestro obrador

#### CAFÉS, INFUSIONES

LICORES DE SOBREMESA opción normal

VINOS Y CAVAS selección de la casa

175€

Precio del menú  
POR PERSONA  
(IVA no incluido)