# Zielou

MENÚ CÓCTEL · DE PIE

## CÓCTEL 1

55 €

POR PERSONA

### BOCADOS FRÍOS

Degustación de ibéricos y quesos

Gilda de boquerón, piparra y uva

Ensaladilla de yuzu-kosho con alga wakame

Tartaleta de guacamole y tomate seco

Canapés vegetarianos

### BOCADOS CALIENTES

Torpedo de langostino con mahonesa de humo

Croquetas caseras

Gyozas de pollo con salsa gobernador

Mini burger con cheddar y mahonesa de ron Legendario

Mini tortillas trufadas

### POSTRES

Brownie de chocolate

Tartaleta de queso fluido

# Zielou

MENÚ CÓCTEL · DE PIE

## CÓCTEL 2

**70 €**

POR PERSONA

### BOCADOS FRÍOS

Tartar de salmón con aliño nikkei

Tartaleta de tinta de calamar con crema fría de anchoa del Cantábrico

Brocheta de halloumi, tomate seco y aceituna

### BOCADOS CALIENTES

Karaage tori de contramuslo de pollo marinado

Tequeños baby

Cremoso crujiente de queso de tetilla

Canelón de pollo de corral y trufa

Tataki de salmón ahumado

Bao de tinga de pollo con mahonesa nikkei

### POSTRES

Lollipop de carrot cake

Tartaleta de queso fluido

# Zielou

BANQUETE DE NAVIDAD

## MENÚ 1

85 €

POR PERSONA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Zamburiñas a la llama

Croquetas caseras de leche fresca y cecina

Flor de alcachofa confitada

PRINCIPALES

Corvina a la brasa

Carrillera de Angus nacional

POSTRE

Tarta de queso Gamonéu

# Zielou

BANQUETE DE NAVIDAD

## MENÚ 2

**97 €**

POR PERSONA

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico Joselito Gran Reserva

Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún

Zamburiñas a la llama

### PRINCIPALES

Mero de anzuelo nacional a la brasa

Solomillo de Angus nacional

### POSTRE

Tarta cremosa de chocolate Cayambe