

COCKTAILS



2024





Surtido de canapés y mini bocados acompañados de una estación de bebidas
Assortment of canapés and bites accompanied by a drinks station

Los cocktails se servirán para un mínimo de 25 personas
El número de comensales a facturar será el comunicado con 72 horas de antelación

Cocktails are served for a minimum of 25.
The number of diners to be charged will be the number notified 72 hours in advance.

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias a disposición de nuestros clientes: Reglamento (UE) nº 1169/2011
Information on allergies and food intolerance is available: EU Regulation 1169/2011

EXPRESS COCKTAIL

Mini bocados presentados en una estación no asistida. Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona.
Bites presented at an unattended station. It consists of one of each bite per person.

Yemitas de Jamón ibérico 5J / *5J Iberian Ham titbits*

Croquetas de txipirón en su tinta y alioli de ajo negro / *Baby squid croquette in its ink and black garlic allioli*

Brioche de pulled pork y espumoso de brabacoa / *Pulled pork brioche and barbecue foam*

Muslito de codorniz villaroy y salsa tex-mex / *Quail leg Villeroy and Tex-Mex sauce*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Bombón crocante de foie / *Crispy foie bonbons*

Milhojas dulces de queso azul y mango / *Sweet blue cheese and mango millefeuilles*

Rulito de pollo cajún y maíz frito / *Cajun chicken and fried corn roll*

Brownie de chocolate y crema de mango fresco / *Chocolate brownie with fresh mango cream*

Macarons de cremas variadas / *Assorted cream macarons*

Estación de bebidas Asistida por un camarero / *Drinks station Attended by a waiter*

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

44,00 € / persona (10% IVA incluido) / €44,00/person (10% VAT included)

Duración del servicio 60 minutos
Service duration: 60 minutes



FINGER LUNCH COCKTAIL

Mini bocados “casual food” presentados en una estación no asistida. Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona y es adecuado como sustituto de un almuerzo o cena, e ideal para celebraciones de cumpleaños, fiestas, etc...

Casual food bites presented at an unattended station. It consists of one of each bite per person and is suitable as a substitute for lunch or dinner and ideal for birthday parties and other celebrations

Pulguitas de paletilla ibérica / *Iberian shoulder mini buns*

Pan bao de cochinita pibil, cebolla encurtida y mahonesa de curry rojo / *Cochinita pibil pan bao, pickled onion and red curry mayonnaise*

Focaccia de pastrami y queso brie / *Pastrami and brie cheese focaccia*

Coqueta de txipirón en su tinta y alioli de ajo / *Baby squid croquette in its ink and black garlic allioli*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Langostino con arroz vietnamita y mahonesa de wasabi / *Prawn with Vietnamese rice and wasabi mayonnaise*

Rulito de pollo cajún y maíz frito / *Cajun chicken and fried corn roll*

Crujiente de rabo de toro y salsa de su cocción / *Crispy oxtail with its own gravy*

Mini pastelitos variados / *Assorted mini cakes*

Brownie de chocolate y crema de mango fresco / *Chocolate brownie with fresh mango cream*

Estación de bebidas Asistida por un camarero / *Drinks station Attended by a waiter*

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

46,00 € / persona (10% IVA incluido) / €46,00/person (10% VAT included)

Duración del servicio 60 minutos
Service duration: 60 minutes

CARLTON COCKTAIL

Mini bocados presentados en una estación no asistida. Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona.
Bites presented at an unattended station. It consists of one of each bite per person

Yemitas de Jamón ibérico 5J / *5J Iberian Ham titbits*

Croquetas de txipirón en su tinta y alioli de ajo negro / *Baby squid croquette in its ink and black garlic allioli*

Langostino de arroz vietmanima y mahonesa de wasabi / *Prawn with Vietnamese rice and wasabi mayonnaise*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Crujiete de rabo de toro y salsa de su cocción / *Crispy oxtail with its own gravy*

Bombón crocante de foie / *Crispy foie bonbon*

Milhojas dulces de queso azul y mango / *Sweet blue cheese and mango millefeuilles*

Taco de salmón ahumado "Keia", crema de cacahuete asado y tocino dry / *Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon*

Lingote de atún rojo, ponzu y alga wakame / *Bluefin tuna, ponzu and wakame seaweed brick*

Macarons de cremas variadas / *Assorted cream macarons*

Mini pastelitos variados / *Assorted mini cakes*

Mini torrijas caramelizadas / *Caramelized mini French toast*

Estación de bebidas Asistida por un camarero / *Drinks station Attended by a waiter*

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

52,50 € / persona (10% IVA incluido) / €52,50/person (10% VAT included)

Duración del servicio 60 minutos

Service duration: 60 minutes

EVENING COCKTAIL

Está compuesta por una unidad de cada bocado por persona y es adecuado como sustituto de un almuerzo o cena, e ideal para celebraciones de cumpleaños, fiestas, etc... Presentado en estaciones no asistidas.

It consists of one of each bite per person and is suitable as a substitute for lunch or dinner and ideal for birthday parties and other celebrations.

Yemitas de Jamón ibérico 5J / *5J Iberian Ham titbits*

Croquetas de txipirón en su tinta y alioli de ajo negro / *Baby squid croquette in its ink and black garlic allioli*

Langostinos "jumbo" cocidos con sus mahonesas suaves / *Cooked jumbo prawns with mild mayonnaise*

Muslito de codorniz villaroy y salsa tex-mex / *Quail leg Villeroy and Tex-Mex sauce*

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / *Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log*

Kokotxa de merluza a la romana y pimiento asado / *Battered hake cheek with roasted pepper*

Crujiente de rabo de toro y salsa de su coción / *Crispy oxtail with its own gravy*

Milhojas dulces de queso azul y mango / *Sweet blue cheese and mango millefeuilles*

Taco de bonito ahumado, dulce de tomate y cabiar de wasabi / *Smoked bonito cut with tomato jam and wasabi caviare*

Taco de salmón ahumado "Keia", crema de cacahuete asado y tocino dry / *Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon*

Lingote de atún rojo, ponzu y alga wakame / *Bluefin tuna, ponzu and wakame seaweed brick*

Mini pastelitos variados / *Assorted mini cakes*

Mini torrijas caramelizadas / *Caramelized mini French toast*

Brownie de chocolate y puré de naranja amarga / *Chocolate brownie and bitter orange purée*

Estación de bebidas Asistida por un camarero / *Drinks station Attended by a waiter*

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / *Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers*

58,00 € / persona (10% IVA incluido) / €58,00/person (10% VAT included)

Duración del servicio 60 minutos

Service duration: 60 minutes

COCKTAIL BILBAO

Este Cocktail está considerado como sustituto de un banquete. Está compuesto por 2 unidades de cada snack y canapé y 1 unidad de cada pequeño bocado por persona. Presentado en estaciones no asistidas.

This cocktail is considered a banquet substitute. It consists of 2 of each snack and canapé and 1 of each small bite per person and presented in unattended stations.

Snacks y canapés / Snacks and canapés

Yemitas de Jamón ibérico 5J / 5J Iberian Ham titbits

Croqueta de txipirón en su tinta y alioli de ajo negro / Baby squid croquette in its ink and black garlic allioli

Bombón crocante de foie / Crispy foie bonbon

Crujiente de queso azul y mango / Crispy blue cheese and mango

Kokotxas de bacalao a la romana y alioli de ajonegro / Battered cod cheeks with black garlic allioli

Taco de salmón ahumado "Keia", crema de cacahuete asado y tocino dry / Keia smoked salmon with roasted peanut butter and dry bacon

Lingote de atún rojo, ponzu y alga wakame / Bluefin tuna ingot, ponzu and wakame seaweed

Pequeños bocados / Small bites

Cascada de langostinos "Jumbo" con sus mahonesas suaves / Cascade of jumbo prawns with mild mayonnaise

Tabla de paletilla ibérica con salmorejo de tomate rosa y pan de cereales / Board of sliced Iberian shoulder with pink tomato salmorejo and cereal bread

Risotto cremoso de langostinos y Parmesano / Creamy risotto with prawns and parmesan cheese

Mini hamburguesitas de ternera, cebolla caramelizada y rulo de cabra / Mini beef burgers, caramelized onion and goat cheese log

Centros de merluza de pincho en salsa de curry verde / Line-caught hake fillets in green curry sauce

Carrillera de ternera, crema de coliflor trufada y salsa teriyaki / Beef cheek, truffled cauliflower cream and teriyaki sauce

Roast beef de ternera asada, hongos confitados y salsa de su reducción / Roast beef, mushroom confit and gravy

Macarons de cremas variadas / Assorted cream macarons

Mini tatin de manzana golden / Mini tatin of golden delicious apples

Brownie de chocolate ecuatorial y puré de naranja amarga / Equatorial chocolate brownie and bitter orange purée

Crema de Idiazabal y crumble dulce / Idiazabal cream and sweet crumble

Estación de bebidas Asistida por un camarero / Drinks station Attended by a waiter

Vinos tinto crianza, vino blanco verdejo y txakoli, refrescos y cervezas / Crianza red wine, verdejo and txakoli white wine, soft drinks and beers

81,00 € / persona (10% IVA incluido) / €81,00/person (10% VAT included)

Duración del servicio 60 minutos

Service duration: 60 minutes





HBI 00003

Plaza Federico Moyúa, 2, 48009 Bilbo, Bizkaia