



LA PARRILLA *de Arganda*

Coctails 2021

Mínimo 30 comensales

Duración aproximada del servicio – 90 minutos

Avenida de Madrid , 47

Arganda del Rey (Madrid)

info@laparrilladearganda.com

Reservas: 918716162

Cóctel 1

LA PARRILLA *de Arganda*

FRIOS

- Vasitos de Gazpacho tradicional
- Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
- Mini blinis de salmón y queso con finas hierbas
- Tosta de tapenade de anchoas y aceituna de Campo Real
- Tosta de ensaladilla rusa tradicional
- Mini chapatín de jamón Ibérico con tomate rallado

CALIENTES

- Mini pitas de calamares a la andaluza y mahonesa de wasabi
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Bocaditos de bacalao Orly con ali oli suave
- Brocheta de solomillo Ibérico a la parrilla
- Falsa zamburiña a la marinera

POSTRE

- Mini brownie de chocolate
- Filloa de crema

BODEGA

- Vino blanco y tinto, refrescos, zumos, cerveza y agua mineral

29,50 € por persona

IVA incluido

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*



Cóctel 2

LA PARRILLA *de Arganda*

FRIOS

- Tartar de salmón y aguacate
- Vasitos de salmorejo cordobés con picadillo ibérico
- Brandada de bacalao con pasas
- Ensaladitas de pimientos asados en brasas con ventresca de atún
- Cuñas de queso manchego curado con regañás
- Tosta de tapenade de anchoas y aceituna de Campo Real
- Tosta de ensaladilla rusa tradicional

CALIENTES

- Mini Hamburguesas de ternera con cebollita caramelizada y queso de cabra
- Croqueta melosa de carabinero
- Cucharitas de migas manchegas con su uva
- Mejillones a la marinera , ligeramente picantes
- Calamar de potera a la andaluza
- Pocito de arroz marinero
- Revuelto de trigueros y langostinos

POSTRE

- Mini brownie de chocolate
- Filloa de crema

BODEGA

- Vino blanco y tinto, refrescos, zumos, cerveza y agua mineral

35 € por persona

IVA incluido

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

Cóctel 3



LA PARRILLA *de Arganda*

FRIOS

- Cucharitas de steak tartar de solomillo
- Vasitos de ensalada César
- Cuñas de queso manchego curado con regañás
- Pocito de tataky de atún sobre ajoblanco extremeño
- Tosta de ensaladilla rusa tradicional
- Tosta de pisto con láminas de bacalao confitado
- Mini focaccias de queso fresco y tomate seco confitado al romero

CALIENTES

- Croquetas melosas de jamón Ibérico
- Pulpo a la brasa con patata revolcona
- Falsa zamburiña a la marinera
- Taquitos de merluza a la romana
- Arroz meloso de carrilleras y trigueros
- Pocitos de garbanzos con chipirones y langostinos
- Tacos de lomo de vaca a la parrilla , sobre pan de pueblo

POSTRE

- Leche frita de la abuela
- Mini brownie de chocolate
- Filloa de crema

BODEGA

Vino blanco y tinto, refrescos, zumos, cerveza y agua mineral

43,50 € por persona

IVA incluido

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*



LA PARRILLA

de Arganda

COMPLEMENTOS CON LOS QUE REFORZAR SU COCTAIL:

Jamón Ibérico de bellota 100% , cortado delante de los invitados – 550 €

Bodegón de quesos nacionales , 5 variedades – 4.5 € por persona

Puesto de sushi y maki , 4 variedades - 7.5 € por persona

Servicio de café e infusiones - 2 € por persona

Copa de cava - 3.75 € por persona

Copa de champagne – 8.5 € por persona

Suplementos de servicio de mojitos durante el coctail – 4 € por persona

Servicio de combinados durante el coctail – 6 € por persona

Servicio de barra libre ,al finalizar el coctail (2 horas) – 17 € por persona

Mejora de la calidad de los vinos - consultar otras referencias