



RitaSibaRita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

# Menú Gastro #1

*-Cóctel de pie-*

## Menú

*Croquetas Caseras de Jamón Ibérico*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Cigarros de Pollo y Verduras con Salsa de Soja*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Nido de Patata en Tempura con Yema de Huevo de Corral y Jamón Ibérico*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Tataki de Salmón con Emulsión de Maracuyá y Alga Wuakame*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Mini Rita Burger*  
(Una unidad por comensal)

## Postre

*Brownie Fluido Casero con Frutos Rojos y Helado de Vainilla Bourbon*  
(Un plato por cada tres comensales)

## Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*  
*Cerveza, Refrescos y Vino:*

*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*  
*Blanco K-Naia (Verdejo)*

27 euros/comensal





**RitaSibaRita**

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Menú Gastro #2

*-Cóctel de pie-*

### Aperitivo

*Cigarros de Pollo y Verduras con Salsa de Soja*

### Menú

*Croquetas de Jamón Ibérico*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Rollito Vietnamita de Perdiz Escabechada*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Tartar de Atún Rojo*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Pulpo a la Parrilla con Puerro Crujiente y*

*Patata Confitada*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Nido de Patata en Tempura con Yema de Huevo de*

*Corral y Jamón Ibérico*

*(Un plato por cada tres comensales)*

### Postre

*Brownie Fluido Casero con Frutos Rojos y*

*Helado de Vainilla Bourbon*

*(Un plato por cada tres comensales)*

### Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*

*Cerveza, Refrescos y Vino:*

*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*

*Blanco K-Naia (Verdejo)*

*30 euros/comensal*





**RitaSibaRita**

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Menú Gastro #3

*-Cóctel de pie-*

### Aperitivo

*Dados de Patata con Mojo y Alioli*

### Menú

*Tabla de Jamón Ibérico (corte a cuchillo)*  
*(Un plato por cada tres comensales)*

*Bastones de Berenjena en Tempura con Humus  
y Miel de Caña*  
*(Un plato por cada tres comensales)*

*Tataki de Atún Rojo*  
*(Un plato por cada tres comensales)*

*Arroz Meloso con Pulpo*  
*(Un plato por cada tres comensales, servido individual)*

*Lomo Bajo Gallego con Espuma de Foie y Trufa*  
*(Un plato por cada tres comensales)*

### Postre

*Brownie Fluido Casero con Frutos Rojos y  
Helado de Vainilla Bourbon*  
*(Un plato por cada tres comensales)*

### Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*

*Cerveza, Refrescos y Vino:*

*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*

*Blanco K-Naia (Verdejo)*

*32 euros/comensal*





RitaSibaRita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Menú Gastro #4

*-Cóctel de pie-*

### Mesa Gastronómica

*“Recibimos a tus invitados con una gran Mesa Gastronómica en la que compartir charla y compañía...”*

*Jamón Ibérico Cortado a Cuchillo*

*Cecina de León “de dónde si no...”*

*Surtido de Quesos*

*“Idiazábal, Scamaorza, Comté y Gorgonzola”*

*(70 gr por comensal)*

### Menú

*Croquetas de Jamón Ibérico*

*(Dos unidades por comensal)*

*Steak Tartar*

*(Servido individual)*

*o*

*Rollito de Perdiz*

*Escabechada*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Tataki de Salmón*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*o*

*Ravioli de Changurro*

*(Servido individual)*

*Arroz Meloso con Pulpo*

*(Servido individual)*

*Mini Hamburguesa*

*(Una unidad por comensal)*



## Postre

*“Un dulce final para un nuevo comienzo”*

*Brownie de Chocolate Fluido*

*(Un plato por cada seis comensales)*

*y*

*Tierra de Carrot Cake*

*(Un plato por cada seis comensales)*

## Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*

*Cerveza, Refrescos y Vino:*

*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*

*Blanco K-Naia (Verdejo)*

*38 euros/comensal*

