



COCKTAIL VAINILLA

OTOÑO-INVIERNO 2006

SNACKS

Chips de verduras y tubérculos
Piruleta de pistachos verdes
Maiz frito garrapiñado
Plátano macho

TACITAS

Suquet de mariscos al azafrán
Sopa de aceites con bacalao

BROCHETAS

Langostino al ajillo
Pulpo a la gallega en brocheta
Bogavante con mozzarella a la albahaca
Salmonetes en escabeche de curry
Atún marinado a la soja y jengibre

CHACINERÍA IBÉRICA con pan con tomate

Virutas de jamón ibérico
Salchichón ibérico
Lomo ibérico

“La tortilla española del siglo XXI”

HORNEADOS

Hojaldre con tomate confitado y calabacín
Alcachofas con queso brie y huevas de mujol
Chapizza de hongos con jamón
Pollo teriyaki
Coca de salmón y membrillo al eneldo
Patatas con crema de queso fresco y huevas de trucha
Mini burger de buey a la mostaza antigua
Makis de atún (tekka maki)

CRUJIENTES

Muslitos de codorniz a la soja
Croquetas melosas de jamón
Verduras en tempura con salsa romescu

LAS LOCURAS del Casino