



MOROCCO

MADRID

RESTAURACIÓN - CÓCTELES



670 77 60 69



eventos@salamorocomadrid.com



Cóctel

Nachos con guacamole en mesa

Quesos nacionales e internacionales

Pinza de salchichón con rúcula trufada

Bastón de jamón ibérico

Tramezzinos de centeno y tomate con queso fresco y huevas

Petit pan vegetal

Tramezzino de pollo al curry

Wraps de lomo asado, rúcula y tomate seco

Wraps de salmón ahumado y queso fresco

Tortilla sobre crujiente de cebolla

Brocheta de pollo marinado

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

Cuadraditos de brownie

Duración del servicio 60 minutos.

Incluye barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua mineral.

Precio por persona 40€+IVA



670 77 60 69



eventos@salamoroccomadrid.com



Cóctel 2

Nachos con guacamole en mesa

Aceitunas gordal

Mini shot de salmorejo

Mini shot de gazpacho de remolacha

Pinza de ibérico con rúcula trufada

Tramezzinos de centeno y tomate con queso fresco y huevas

Pincho de tortilla de patata con salsa japonesa

Cono de foie sobre crujiente de kikos

Petit pan vegetal

Tacos de salmón marinado con remolacha

Brocheta de langostino Thai con salsa de guindillas dulces

Tramezzino de pollo al curry

Wraps de lomo asado, rúcula y tomate seco

Wraps de jamón y queso

Brocheta de pollo marinado

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

Pirámide de brownie de chocolate y nueces

Dados de tarta de queso

Duración del servicio 75 minutos.

Incluye barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua mineral.

Precio por persona 46€+IVA



670 77 60 69



eventos@salamorocco-madrid.com



Cóctel 3

Chips de verduras

Aceitunas manzanilla

Mini shot de gazpacho de fresas

Mini shot de gazpacho de remolacha

Ferrero de foie

Quesos nacionales e internacionales

Pinza de ibérico con rúcula trufada

Bastón de jamón ibérico de Guijuelo

Cono de hummus sobre cama de sésamo

Quiche de tortilla española con salsa de piquillo

Dados de salmón marinado con cítricos

Yakitori pollo

Brocheta de solomillo ibérico con tomate Cherry

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada

Brocheta de langostino Thai con salsa de guindillas dulces

Bacalao confitado con verduras salteadas

Holgaza de pan de pueblo rellena de chistorra

Palomitas de pollo

Pirámide de brownie de chocolate y nueces

Maceta de tiramisú con tierra de galleta

Duración del servicio 90 minutos. Precio por persona 52€+IVA Incluye barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua mineral.



670 77 60 69



[**eventos@salamorocomadrid.com**](mailto:eventos@salamorocomadrid.com)



Estaciones

Estación blinis de patata con aroma de trufa 9€/pax

Puesto de huevos de codorniz sobre tosta de sobrasada 9€/pax

Estación de cazuelitas guiso casero 9€/pax

Cortador de jamón ibérico (incluye pieza de 7-8kg) 600€

Bodegón de quesos nacionales 8€/pax

Estación de embutidos artesanos y cremas 9€/pax

Puesto de shushi man 150€ +1,5€ /pieza de shushi

Barricas coctelería (Mojito, Caipiriña, San Francisco) 7€/pax

Puesto de limonada de recepción 3€/pax

Bodegón de roscos y chuches 5€/pax

Estación de dulce caseros (piramides de brownie, cheesecake, bizcocho marmolado...) 7€/pax



670 77 60 69



eventos@salamoroccomadrid.com

