

CÓCTEL TENTEMPÍE

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

CROQUETA DE CHIPIRÓN

Casera y cremosa con chipirones con cebolla caramelizada

TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 29,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



CÓCTEL nº 1

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

CHUPITO DE CREMA FRÍA DE TEMPORADA ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havartti y mayonesa casera

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

Casera y cremosa con Jamón Ibérico

BAO DE POLLO

Pan Bao cocido al vapor, con pollo desmigado, guisado al curry amarillo y leche de coco, con cebolla encurtida

GYOZA DE ATÚN Y LANGOSTINOS

Frita y rellena de langostino, atún y verduras salteadas, con salsa Ponzu texturizada

HELADO DE CAFÉ

Helado de licor de café, con migas de galleta de mantequilla

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 34,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



CÓCTEL nº 2

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

CHUPITO DE CREMA FRÍA DE TEMPORADA

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

CROQUETA DE VERDURAS

Casera y cremosa con verduras salteadas

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havartti y mayonesa casera

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

TEQUEÑOS CASEROS

Panecillos de trigo fritos, rellenos de queso blanco, acompañados de salsa de jalapeños

BROCHETA DE LANGOSTINO

Langostino crujiente rebozado en pan japonés, acompañado de salsa de mango

SPICY TUNA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y nabo Daikon, con topping de nuestro Tartar de Atún, ligeramente picante

BAO DE PANCETA

Pan Bao cocido al vapor, relleno de panceta marinada a baja temperatura (12 horas), acompañada de salsa Tártara y cebolla encurtida

HELADO DE YOGURT

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 39,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



CÓCTEL nº 3

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

AJOBLANCO

Con taquitos de atún y wakame

HUMUS

Cucharita crujiente de nuestro Humus casero de remolacha y coco

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

CROQUETA DE CHIPIRÓN

Casera y cremosa con chipirones con cebolla caramelizada

CEVICHE ROLL

Relleno de Ceviche de atún ligeramente tempurizado, queso Ricotta a las finas hierbas y aguacate, con topping de vieira flambeada, y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos

MICUIT

Flambeado con mermelada casera

BAO DE PANCETA

Pan Bao cocido al vapor, relleno de panceta marinada a baja temperatura (12 horas), acompañada de salsa Tártara y cebolla encurtida

HELADO DE YOGURT

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA CON HIERBABUENA

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 44,00€ + I.V.A.

Duración 1 h. 30'

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



CÓCTEL CELEBRACIÓN

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.

Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

CHUPITO DE CREMA FRÍA DE TEMPORADA

GUACAMOLE

Totopo de maíz casero con nuestro guacamole recién hecho y vinagreta con A.O.V.E.

HUMUS

Cucharita crujiente de nuestro Humus casero de remolacha y coco

TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

CROQUETA DE VERDURAS

Casera y cremosa con verduras salteadas

BROCHETA DE LANGOSTINO

Langostino crujiente rebozado en pan japonés, acompañado de salsa de mango

GOYZA DE PATO Y HONGOS CON PURÉ DE MANZANA Y SALSA HOISIN

TARTAR DE ATÚN

Tartaleta con tartar de atún hecho al momento con yema de huevo campero, aguacate, Wakame y sésamo

MICUIT FLAMBEADO CON MERMELADA

BAO DE CHIPIS

Pan Bao cocido al vapor relleno de calamares fritos y alioli de Yuzu

WAGYU ROLL

(Origen Wagyu Kagoshima, nivel de infiltración máximo A5)

Relleno de trigo ligero ligeramente tempurizado, cebolla caramelizada y Mozzarella, con topping de láminas de Wagyu flambeado y aderezado con Chimichurri asiático

HELADO DE YOGURT

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA CON HIERBABUENA

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 55,00€ + I.V.A.

Duración 2 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción copa Cava 5.00€ + I.V.A.

Opción copa Champagne Ayala 12.00€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



**Sweet
& Drink**

sweetanddrinkbilbao.com

MENÚ VASCO

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

GILDA DE BIENVENIDA

Brocheta de anchoa del Cantábrico, piparra y aceituna

SURTIDOS DE QUESOS

Surtidos de quesos del País Vasco, acompañados de nueces y pasas

TRONCO DE BONITO

Tronco de Bonito del Norte con Piquillo

MINI BOCADO DE TXISTORRA

CROQUETA DE CHIPIRÓN

Casera y cremosa con chipirones con cebolla caramelizada

TOSTA DE MORCILLA

Con morcilla y fritada de tomate

BACALAO AL PIL-PIL

CUAJADA CASERA CON MIEL

PASTEL VASCO

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 37,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Con Txakoli Gorka Izagirre + 3.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



DEGUSTACIÓN QUESOS

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

SURTIDO DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE NUECES, PASAS Y PICOS

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 19,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

yimby

