



Restaurante
**Casa de
los Gallo**

¡Disfruta de la fusión perfecta entre sabor y diversión con nuestro cocktail de comida! Un festín en miniatura que combina exquisitas tapas españolas con toques creativos y modernos. ¡Perfecto para sorprender y deleitar tus sentidos en cualquier ocasión!



2024

Cocktail Nº 1

Aperitivos Fríos:

- Tabla de Ibéricos Variados Y Queso Curado De Oveja
- Tosta de langostino al Ajillo y Guacamole
- Ensaladilla Tradicional con Langostinos
- Mini-sandwiches de Salmón Ahumado
- Chupito de Gazpacho

Aperitivos Calientes:

- Croquetas Cremosas de Cecina y Jamón Ibérico
- Daditos de Queso Frito con mermelada de Arandanos
- Bowl de Arroz Meloso de Rabo de Toro
- Mini-hamburguesa de Ternera y Crema de Queso Azul

Postres:

- Surtido de Postres Variados (Tartas caseras)

Bebidas:

- Vino Blanco, Vino Tinto, Vino Blanco Espumoso, Cerveza con y sin alcohol, refrescos.

Duración del coctel 45 minutos- 1 hora.

La ampliación del servicio de bebidas que se ofertan en el coctel serían 6€ por persona 1h extra.

Precio: 27€



Restaurante
**Casa de
los Gallo**

Cocktail Nº 2

Aperitivos Fríos:

- Tabla de Ibéricos Variados Y Queso Curado De Oveja
- Vasito e Salmorejo con Lascas de Jamón Ibérico
- Cucharita de salpicón de Marisco
- Bao Negro de Calamares al Ali-oli

Aperitivos Calientes:

- Croquetas Cremosas de Setas
- Brocheta de Pollo Thay
- Tortilla de Cebollita y Bacalao
- Mini-hamburguesa de Ternera y Crema de Queso Azul
- Risotto de Marisco

Postres:

- Surtido de Postres Variados (tartas caseras)

Bebidas:

- Vino Blanco, Vino Tinto, Vino Blanco Espumoso, Cerveza con y sin alcohol, refrescos.

Duración del coctel 1 hora- 1 hora 15 minutos

La ampliación del servicio de bebidas que se ofertan en el coctel serían 6€ por persona 1h extra.

Precio: 31€



Cocktail Nº 3

Aperitivos Fríos:

- Tabla de Quesos de Castilla Km0 “Gran Cardenal”
- Surtido de Jamón Ibérico
- Tosta de Sardina Ahumada con Tomate al Oregano
- Brocheta de Cecina y Queso de la Tierra al Pimentón

Aperitivos Calientes:

- Croquetas Cremosas de Cecina y Jamón Ibérico
- Piruleta Crujiente de Langostino
- Daditos de Queso Frito con Mermelada de Arándanos
- Cazuelita de Revolconas con barritas energéticas de Soria
- Mini-hamburguesa de Lechazo y mayonesa de Canela
- Bao Blanco de Carrillera Guisada
- Risotto de Marisco

Postres:

- Surtido de Postres Variados y Brochetas de Frutas

Bebidas:

- Vino Blanco, Vino Tinto, Vino Blanco Espumoso, Cerveza con y sin alcohol, refrescos.

Duración del coctel 1hora y 15 mintos - 1hora 30 minuto6

La ampliación del servicio de bebidas que se ofertan en el coctel serían 5€ por persona 1h extra.

Precio 36€

- Cocktail válido a partir de 20 comensales.
 - Incluye mesas de apoyo y sillas para los asistentes que lo necesiten
 - Precios con IVA 10% incluido
 - El número de comensales se cerrará 48 horas antes del evento.
 - Vino D.O. Ribera del Duero Joven
 - Suplemento Vino Crianza: 6€
 - Suplemento Café: 2€
 - Suplemento Chupito: 3€
 - Suplemento Copa Nacional: 7€
-
- La duración del evento es mientras se va sacando comida a los invitados. Si desean ampliar el servicio de bebida serían 6€ por persona adicional por 1 hora.



2024