



Menús
COCKTAIL

EL UROGALLO

RESTAURANTES

Menú
COCKTAIL CALEYA

Incluye:

5 Bocados fríos a elegir
5 Bocados Calientes a elegir
1 Postre a elegir + café
Bebida

Duración: 1 hora

45,00 € / pp

IVA Incluido

Menú
COCKTAIL ORBAYU

Incluye:

7 Bocados fríos elegir
7 Bocados Calientes a elegir
2 Postres a elegir + café
Bebida

Duración: 1 hora y 30 minutos

60,00 € / pp

IVA Incluido

Menú
COCKTAIL CHARIEGA

Incluye:

9 Bocados fríos a elegir
9 Bocados Calientes a elegir
2 Postres a elegir + café
Bebida

Duración: 2 horas

74,00 € / pp

IVA Incluido

Bocados
FRÍOS

- Canapé de Pintxo Donostiarra
- Alcachofas Escabechadas
- Gildas Artesanas
- Vichyssoise con Aceite Trufado
- Salmorejo Cordobés
- Canapé de Salmón
- Tartar de Salmón con Aguacate
- Ensaladilla Rusa "La Nuestra"
- Queso Viejo Tostado con Uvas y Frutos Secos
- Jamón Ibérico (Brida Verde) con Regañás
- Brocheta de Tomate Cherry con Perlas de Mozzarella

Bocados
CALIENTES

- Brocheta Pulpo a la Parrilla con 2 Ajadas
- Brocheta Pulpo a la Gallega
- Nuestros Torreznos
- Rissotto de Boletus con Queso Parmesano
- Cazón en Adobo con Mayonesa de Wasabi
- Taquito de Rape y Langostino con Salsa Marmita y Piquillo
- Croquetas de Jamón
- Croquetas de Queso
- Buñuelos de Morcilla con Miel
- Zamburiñas con Salsa Mediterránea
- Bocadito de Merluza
- Cachopo Asturiano
- Taquito de Solomillo con Pimiento de Guernika
- Brocheta de Chistorra Urogallo con Patata Revolcona
- Fingers de Pollo con Salsa Barbacoa

Postres

- Brocheta de Frutas
- Surtido de Pastelitos
- Brownie Especial

Condiciones

del servicio

Para realizar la reserva será necesario el abono de una señal de 10 € por comensal, que será descontada del total de la factura al finalizar el evento.

Se requiere de un mínimo de 20 personas para contratar el servicio.

Las cancelaciones de comensales que se produzcan en un plazo inferior a 48 horas de la celebración del evento, así como los comensales que no se presenten el día de la celebración, serán facturados por Restaurante El Urogallo al cliente, a razón del 100% del importe del menú seleccionado y los servicios contratados de los mismos.

Bebidas

Todos los menús cocktail incluyen:

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Tinto Ribera del Duero Crianza

Vino Blanco Rueda 100% Verdejo

Refrescos, agua y cerveza

Las bebidas incluidas dentro del menú serán durante el servicio en mesa hasta el servicio de los postres (cualquier consumición fuera de este periodo será facturada).