

WTC Zaragoza
Cóctel - 19 de mayo

APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel al corte con pan de hogaza con tomate y aceite de oliva virgen

Macaron de foie al curry

Buffet de quesos, panes y confituras

Tomate rosa de Barbastro con mango, anchoas y guacamole

Micuit con crema de queso Radiquero y compota de tomate al *whisky*

APERITIVOS CALIENTES

Risotto de boletus con longaniza de Graus y parmesano

Cristal de panceta ibérica y *mozzarella* de búfala

Foie a la plancha al Pedro Ximénez

Muselina de erizo de mar «en su casa»

Bocadito de merluza con *mousse* de gambas y setas

Ciervo albardado con beicon y salsa de aromas

MENÚ VEGETARIANO

Pendiente de propuesta concreta, estas son algunas de las posibles opciones:

- Crujiente de setas y parmesano
- *Risotto* de setas
- Tostada de pimientos asados
- Vasito de guacamole con tomate y patata asada
- Brocheta de champiñón y trigueros

BODEGA

Vino blanco y tinto Bodegas Care

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral