

## **COCTEL 1** **(Comida o Cena)**

### **Snack**

Varitas hojaldradas rellenas de selección de quesos horneados y orégano

### **Clásicos**

Lascas de jamón ibérico con picos gourmet y pan feo  
Cuñas de queso D.O. Flor de Esgueva con miel y frutos secos

### **Para entrar en ambiente, un Coctel**

Cristal de espuma de daiquiri

### **Cucharitas y pinchitos**

Brocheta de Langostino crujiente con hoja de albahaca y romesco  
Chupito de gazpacho vasco con chupa chups de huevo de codorniz envuelto en jamón ibérico  
Carpaccio de presa ibérica con salsa Teriyaki  
Mini hojaldre de pisto manchego con nube de parmesano  
Yogurt de foie con gel de vino dulce y micromezclum

### **Directo de los fogones**

Nuestro guiso de callos a la madrileña  
Cocotte de solomillo de cerdo al tomillo  
Nuestros huevos con boletus encebollados y espuma de patata trufada

### **Una de tapas renovada**

Tortilla de puerros y bacalao con salsa vizcaína  
Dado de corvina con sofrito de cítricos  
Vasito de crema de espárragos y espuma de mahonesa  
Boquerones al limón

### **Nuestros imprescindibles**

Croqueta Fondant de Jamón, boletus y trufa blanca  
Mini Hamburguesa de Cebón auténtica con aliño tártaro y parmesano  
Buñuelo de bacalao a la antigua usanza con alioli ligero

### **Entrepanes**

Mini kebab de pollo con salsa de mostaza y miel  
Latita de ventresca a baja temperatura sobre piperrada

### **Otros mundos, otras cocinas**

Ceviche de pulpo y vieiras con leche de tigre  
Brocheta de verduras en tempura con salsa teriyaki

### **Tentaciones y Dulces locuras de Cúrcuma**

Mini Brownie de chocolate y nueces  
Vasito de tarta san marcos en diferentes texturas  
Gominolas artesanas de frutas

## **BEBIDAS INCLUIDAS EN EL COCTEL**

Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas, Zumos y Agua.

**Precio del coctel: 95€/persona\***

\*IVA NO INCLUIDO – 10%

\*Duración aproximada 90 minutos

## COCTEL 2 (Comida o Cena)

### *Snack*

Pistachos garrapiñados sobre te matcha

### *Clásicos*

Lascas de jamón ibérico con picos gourmet y pan feo  
Cuñas de queso D.O. Flor de Esgueva con miel y frutos secos

### *Para entrar en ambiente, un Coctel*

Cristal de espuma de Margarita

### *Cucharitas y pinchitos*

Tartar de salmón ahumado con vinagreta de frutas exóticas  
Vasito de brandada de bacalao y pisto manchego  
Bombón de pollo trufado con corteza de Kellogg y mahonesa de almendras  
Flamenquines de queso de cabra  
Brocheta de pulpo y patata confitada

### *Directo de los fogones*

Cazuela de merluza al pilpil de hongos  
Risotto de boletus

### *Una de tapas renovada*

Esférico de aceitunas sobre boquerón marinado  
Patata primor rellena de mojo verde canario  
Parfait de crema de tortilla y cebolla dulce  
Nuestro mejillón tigre en vaso

### *Nuestros imprescindibles*

Dados de solomillo al tomillo  
Rabo de toro con jugo de vino tinto  
Croquetas de jamón, boletus y trufa blanca

### *Entrepanes*

Tosta de anchoas sobre piperada y cebollino  
Mini Hamburguesa de pluma y papada de cerdo ibérico

### *Otros mundos, otras cocinas*

Dado de anguila sobre piña a la plancha con reducción de soja  
Brocheta de langostinos con crujiente de fideos udon

### *Tentaciones y Dulces locuras de Cúrcuma*

Rocas de chocolate, almendra y peta zeta  
Vasito de tarta de tiramisú deconstruida  
Esférico de frutas rojas con gelatina de Pedro Ximenez

## BEBIDAS INCLUIDAS EN EL COCTEL

Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas, Zumos y Agua.

**Precio del coctel: 101€/persona\***

\*IVA NO INCLUIDO – 10%

\*Duración aproximada 90 minutos

## **COCTEL 3** (Comida o Cena)

### **Snack**

Anacardos a las 5 especias chinas  
Crujiente de pan de maíz con tubo de salmorejo y tapenade

### **Clásicos**

Lascas de jamón ibérico con picos gourmet y pan feo  
Cuñas de queso D.O. Flor de Esgueva con miel y frutos secos

### **Para entrar en ambiente, un Coctel**

Cristal de espuma de Bellini

### **Cucharitas y pinchitos**

Dado de bogavante con gazpacho de cerezas  
Brocheta de magret de pato y pera

### **Directo de los fogones**

Risotto de ajetes, gamba blanca y champagne  
Vasito de puré de patata con huevo termal y salteado de boletus edulis  
Dado de rape con jugo de mar y cebolla roja

### **Una de tapas renovada**

Esférico de berberechos al limón  
Dado entrecote con mermelada de pimientos morrones  
Ravioli de guisantes con chorizo  
Bombón de rabo de toro y vieiras

### **Nuestros imprescindibles**

Dados de solomillo al tomillo  
Croquetas de jamón, boletus y trufa blanca

### **Entrepans**

Corte de foie micuit con crujiente de pan de especias y vinagreta de caramelo y mostaza  
Mini Macfoie con brotes de lechuga y queso manchego  
Mini pizza de jamón ibérico, boletus y micromezclum  
Falsa hamburguesa de tartar con patatas chips  
Mollete cordobés relleno de mozzarella, jamón ibérico y trufa

### **Otros mundos, otras cocinas**

Salmon marinado en miso con sésamo blanco  
Ensalada de atún rojo de almadraba en tataki

### **Tentaciones y Dulces locuras de Cúrcuma**

Trufas de chocolate blanco y pasión  
Selección de Pastelería francesa  
Nubes artesanas de fresa  
Estofado de frutas rojas con cappuccino de mascarpone  
Macarrón de ganache de chocolate

## **BEBIDAS INCLUIDAS EN EL COCTEL**

Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas, Zumos y Agua.

**Precio del coctel: 106€/persona\***

\*IVA NO INCLUIDO – 10%

\*Duración aproximada 90 minutos

## COCTELES GALA PARA CELEBRACIONES EN EL CORRAL DE LOS VACOS

### Nuestro servicio incluye:

Menaje y Cristalería

Mobiliario de coctel

Servicio de personal. Camareros y cocineros

3 horas de barra libre

Uso y disfrute de la finca

### Nuestro servicio NO incluye:

DJ

\*IVA 10%

Hora extra de barra libre: 600€+21%IVA

\*Recena especial no incluida en barra libre: 9,90€/persona:  
Mollete cordobés relleno de crema de tortilla  
Pan de aceite con crema de tomate y jamón ibérico

### Formalización de la Reserva:

1800€, en concepto de reserva  
Resto, aplazado a convenir hasta la fecha del evento

LA CAIXA ES27 2100 4412 4702 0020 0722  
CURCUMA EVENTOS S.L.

Enviar justificante de ingreso mediante e-mail: [comercial@fincaelcorraldelosvacos.es](mailto:comercial@fincaelcorraldelosvacos.es)