

## MENÚ COCKTAIL

Snack de bienvenida

Buñuelos de bacalao

Bombones de foie mi-cuit con almendras  
garrapiñadas i confitura de higos

Brocheta de pollo crujiente con crema de curry y mango

Blinis de salmón ahumado con crema de queso camembert

Hummus con tártar de anchoas

Croquetas de mejillón tigre

Crujientes de sobrasada y miel

Brochetas de gamba salteadas al Brandy

Degustación de arroz y fideuá

Tabla de quesos con panes y mermeladas (supl.4,50€ p.p.)

Jamón ibérico con pan tomate (supl.4,50€ p.p.)

### Barra libre de bebidas seleccionadas durante el aperitivo

Vino tinto Muller D.O. Tarragona / Vino blanco Ipsis Chardonnay D.O Tarragona

Refrescos, cerveza, vermut, agua...

### Postre

Tarta celebración de nata, trufa y yema con crocanti

o

Brochetas de fruta con trufas artesanas

**35€** IVA INCLUIDO

( precio por persona )



## COMPLETE O MODIFIQUE SU MENÚ CON ESTAS OPCIONES:

Piruleta de chipirones a la andaluza (2.50€)

Croquetas de cabrales (1.80€)

Croquetas de jamón (1.80€)

Croquetas de chipirones en su tinta (1.80€)

Cucharita de pulpo a la gallega con aceite de pimentón de la Vera (2.00€)

Montadito de pan con tomate y anchoa de la Escala (1.80€)

Cucharita de salmón ahumado con salsa tártara (1.80€)

Vasito de salmorejo con gamba (1.80€)

Calamares a la romana (1.80€)

Sardina ahumada con tostaditas (2.00€)

Cucharita de carpaccio de gamba (2.00€)

Piruleta de foie con chocolate (2.00€)

Piruleta de queso manchego con arándanos (2.00€)

---

El formato de servicio es tipo aperitivo de boda, comensales de pie con sillas en el perímetro y una barra de buffet para la bebida.

Para cualquier consulta no duden en ponerse en contacto con nosotros.

---

### CONDICIONES

El cliente tendrá que efectuar una paga y señal del 10% del presupuesto final en concepto de reserva en el momento de efectuar la misma.

No será posible efectuar ningún cambio en el menú en los 7 días anteriores al evento.

Se dará por definitivo el nº de comensales reservados 5 días antes del evento.

Pueden realizarse todos aquellos cambios en el menú que el cliente considere oportuno, siempre dentro de los límites establecidos de tiempo. Dichos cambios supondrán también una variación en el precio del mismo. No duden en ponerse en contacto con nosotros para cualquier duda, cambio o aclaración. Sus peticiones siempre serán bien recibidas y atendidas en la medida de lo posible.

---

**Restaurant Nàutic Tarragona**

Port Esportiu de Tarragona

Telf 977 22 58 24

Móvil 619 05 25 60 (Sr. Iñaki)