Propuesta Cocktail 1.0

Pizza MiM (Salmón ahumado, queso crema & huevas de trucha)

Coca de cristal con tomate & jamón ibérico

Crujiente de queso manchego con miso & miel

****

Mini hamburguesa de ternera con queso chedar & cebolla caramelizada

Buñuelos de bacalao

Selección de croquetas variadas

Arroz de boletus

****

Sandía Sangría

Brownnie de chocolate

****

Bodega

Vino blanco: MiM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès
Vino tinto: MiM; Cabernet Sauvignon, tempranillo, merlot; D.O Penedès
Vino Rosado: MiM; Merlot & Pinot Noir
Cava: Mim, Brut Nature ecológico; D.O Penedès
Surtido de Refrescos variados
Cerveza de presión Mahou
Sangría de vino
Aguas minerales y con gas

50€ por persona
10 % IVA incluido

Propuesta Cocktail 1.1

Hummus de aguacate, garbanzos crujientes & pan de pita

Mini tiradito de salmón

Coca de cristal con alioli, tomate confitado, tapenade de hierbas & anchoas del Cantábrico

Mini ensalada Cesar con pollo crujiente

Spicy tuna (Tartar de atún con mayonesa picante & arroz frito)

******

Mini bocadillo de papada ibérica, pepino encurtido & mostaza

Langostino crujiente con mayonesa de mojo picón

Bravas MiM

Mini bocadillo de meloso de ternera con cebolla encurtida & mayonesa de pimentón

******

Mousse de chocolate con crumble

Melón Caipirinha

******

Bodega

Vino blanco: MiM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès
Vino tinto: MiM; Cabernet Sauvignon, tempranillo, merlot; D.O Penedès
Cava: Mim, Brut Nature ecológico; D.O Penedès
Surtido de Refrescos variados
Cerveza de presión Mahou
Sangría de vino
Aguas minerales y con gas

60€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ PARTICULARES 1.0

Entrantes a compartir

Coca de cristal con tomate & aceite de oliva vigen

Hummus de aguacate, garbanzos crujientes & pan de pita

Calamarcitos a la andaluza

Tiradito de salmón

Principal

Meloso de ternera con parmentier de patata & verduras de temporada

Postres

Tatín de manzanas de Girona con helado de vainilla

******

Bodega

Vino blanco: MiM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès
Vino tinto: MiM; Cabernet Sauvignon, tempranillo, merlot; D.O Penedès
Aguas minerales & con gas
Servicio de cafés & infusiones

55€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ PARTICULARES 2.0

Entrantes a compartir

Coca de cristal con tomate & aceite de oliva virgen

Ceviche de corvina & vieira

Puerros a la brasa, vinagreta de limón & almendras laminadas

Pizza MiM (Salmón ahumado, queso crema & huevas de trucha)

Principal

Secreto ibérico, coca de hojaldre con ceps & cebolla caramelizada

Postres

Tarta de queso vasca con sorbete de frambuesa

******

Bodega

Vino blanco: MiM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès
Vino tinto: MiM; Cabernet Sauvignon, tempranillo, merlot; D.O Penedès
Aguas minerales & con gas
Servicio de cafés & infusiones

60€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ PARTICULARES 3.0

Entrantes a compartir

Coca de cristal con tomate, aceite de oliva virgen & jamón ibérico

Tataki de atún, carpaccio de mango, mayonesa de wasabi & caviar de soja

Pulpo a la brasa, patata, mojo picón & palomita de alcaparra

Berenjena escalivada, sobrasada, miel & virutas de parmesano

Ravioli de marisco, verduritas & salsa de cava

Principal

Solomillo de ternera con parmentier de patata, chalota & setas de temporada

Postres

Crujiente de chocolate blanco, mango & coulís de frambuesa

******

Bodega

Vino blanco: MiM; Xarel.lo, macabeo, viogner; D.O Penedès
Vino tinto: MiM; Cabernet Sauvignon, tempranillo, merlot; D.O Penedès
Aguas minerales & con gas
Servicio de cafés & infusiones

65€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ BODAS 1.0

Cocktail de bienvenida

Pizza MiM (Salmón ahumado, queso crema & huevas de trucha)

Coca de cristal con tomate & jamón ibérico

Crujiente de queso manchego con miso & miel

Mini hamburguesa de ternera con queso chedar & cebolla caramelizada

Buñuelos de bacalao

Selección de croquetas variadas

Arroz de boletus

Entrante

Ravioli de marisco con verduritas de temporada

Principal

Coca de hojaldre con secreto ibérico, ceps & cebolla caramelizada

Postres

Mandarina de naranja & sablé de vainilla

Bodega

Vino blanco: Pagos de Galir; Godello; D.O Valdeorras
Vino tinto: Viña Real Crianza; Tempranillo, mazuelo, graciano & garnacha; D.O Rioja
Cava: MiM; Macabeo, xarel.lo,parellada; Brut Nature Ecológico
Aguas minerales & con gas
Servicio de cafés & infusiones

95€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ BODAS 2.0

Cocktail de bienvenida

Hummus de aguacate, garbanzos crujientes & pan de pita

Mini tiradito de salmón

Coca de cristal con alioli, tomate confitado, tapenade de hierbas & anchoas del Cantábrico

Mini ensalada Cesar con pollo crujiente

Spicy tuna (Tartar de atún con mayonesa picante & arroz frito)

Mini bocadillo de papada ibérica, pepino encurtido & mostaza

Langostino crujiente con mayonesa de mojo picón

Bravas MiM

Mini bocadillo de meloso de ternera con cebolla encurtida & mayonesa de pimentón

Entrante

Vieira, gnochi de calabaza & crujiente de jamón ibérico

Principal

Solomillo de ternera con parmentier de patata, chaolta & champiñones

Postres

Coulant de chocolate & helado de vainilla

Bodega

Vino tinto: Bela Roble; Tempranillo; D.O Ribera del Duero
Vino blanco: La Val; Albariño; D.O Rías Baixas
Cava: MiM; Macabeo, xarel.lo,parellada; Brut Nature Ecológico
Aguas minerales & con gas
Servicio de cafés & infusiones

125€ por persona
10 % IVA incluido