



Cocktails

Deleite a sus invitados con una selección de nuestros aperitivos fríos, calientes y dulces.

En horarios de comidas y cenas, recomendamos a partir de nuestro cocktail Montgó, con un mínimo de 10 piezas por persona.

Las tarifas especificadas son para un mínimo de 30 personas. En caso de que deseen un aforo inferior a 30, por favor consúltenos.



SH VILLA GADEA
RESORT + THALASSO

Altea

Cocktails

Copa de bienvenida

Patatas chips

Focaccia mediterránea

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos y agua mineral

Duración: 15-20' **PVP:** 9€ / persona

*

Cocktail Bernia

Tres aperitivos fríos

Tres aperitivos calientes

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos y agua mineral

Duración: 30' **PVP:** 20€ / persona



IVA incluido

Cocktail Montgó

Cuatro aperitivos fríos

Cuatro aperitivos calientes

Estand de ibéricos y quesos nacionales

Degustación de arroces

Dos aperitivos dulces

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos y agua mineral

Duración: 60' **PVP:** 44€ / persona



IVA incluido

Aperitivos fríos

Sepia con mayonesa de puerro y canela con tomatitos secos
Blini de salmón marinado y salsa de eneldo
Taquito de pulpo asado con romesco de piquillos
Ceviche de corvina, leche de coco y maíz tostado
Tartar de atún con chipotle y maíz frito
Tiradito de salmón, ponzu y togarashi
Brandada de bacalao, alioli y cous-cous de coliflor
Atún a media sal, tomates secos y mayonesa de olivas negras
Gamba, vinagreta de alcaparras y huevas de salmón
Coca de aceite con pimiento asado y mojama
Pincho de tortilla y gilda de anchoa
Mousse de aguacate, manzana ácida y tobiko
Ajo blanco con uvas y berberechos
Pan de cristal, queso fresco y sardina ahumada
Escabeche de atún con cebollita caramelizada
Bombón de foie, pan de especias y pistachos
Jamón ibérico y grissinis
Micuit de pato caramelizado y orejones
Gazpacho de cantalupo con crujiente de jamón ibérico
Mollete de lomo, emmental y mayonesa de hierbas
Steak tartar, pan brioche y chips de patata
Taco de pollo vietnamita con sésamo y lima
Portobello con pico de gallo y aguacate
Chupito de Bloody Mery, salsa perrins y apio
Hummus de remolacha, aceitunas kalamata y crudités



Aperitivos calientes

Croqueta de gamba roja y salsa americana

Figatell de sepia y picaeta con salsa tártara

Buñuelo cremoso de bacalao y alioli de piquillos

Gambón crujiente, mayonesa de wasabi y coulis de mango

Pulpo y cremoso de polenta con sobrasada

Vieira con puerro confitado y polvo de jamón

Brocheta de pez espada, pepino encurtido y vinagreta cítrica

Coca de panceta ibérica y manzana especiada

Croqueta de rabo de toro y cremoso de tubérculos

Tosta de queso Mahón con sobrasada y miel

Dumpling de pollo de corral, soja y sésamo

Albóndiga de vacuno, curry rojo, leche de coco y albahaca

Carrillera ibérica, cremoso de coliflor y crujiente de hierbas

Croqueta de jamón ibérico y mayonesa de aceituna negra

Pepito de ternera en pan de brioche

Papas aliñadas, mojo thai y mayonesa de lima

Gyozas de verdura con salsa teriyaki y jengibre encurtido



Queso curado, membrillo y nueces
Crujiente de alcachofa, queso de cabra y mermelada de tomate
Focaccia caprese de cherries y mozzarella
Tempura de verdura con salsa agridulce
Mini quiche de gruyere y panceta ahumada
Yakitori de pollo, crema de cacahuete y yogur
Titaina del Cabanyal con piñones
Soufflé de patata, huevo y mayonesa trufada
Lágrimas de pollo de corral en panko con dulce de mostaza
Pan bao de carrillera ibérica y pickels de pepino
Samosa de morcilla y pera
Crujiente de pato estilo Pekín con salsa hoisin



Aperitivos dulces

Brochetas de frutas y coulis de mango

Surtido de petits fours

Mini tulipas

Mini dots

Selección de cheesecakes

Tartaletas variadas (frutos del bosque, chocolate negro y blanco)

Milhojas de crema y frutos del bosque

Trufas de chocolate y naranja

Tiramisú

Cremoso de trufa de la pasión y coco



Buffets temáticos (extra)

Complete su cóctel y dele un toque personal con nuestros extras temáticos:

- Tacos PVP: 9€ / persona
- Hot dogs PVP: 9€ / persona
- Pizzas PVP: 9€ / persona
- Buffet de quesos PVP: 11€ / persona
 - Selección de quesos nacionales e internacionales.
 - Guarniciones: selección de frutos secos y mermeladas.
 - Panes: pan de cristal, tostadas de pan de pueblo, grissinis.
- Estación de shushi by KITSUME
(Precio a determinar, según elección de producto y número de personas)
- Tradición arroceras PVP: 12€ / persona



IVA incluido