



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: 30' PVP: 12€ / persona

Cocktail Bernia

Tres aperitivos fríos

Tres aperitivos calientes

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos y agua mineral

Duración: 30' PVP: 22€ / persona

Cocktail Bernia

Cuatro aperitivos fríos

Cuatro aperitivos calientes

Estand de ibéricos y quesos nacionales

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos y agua mineral

Duración: 30' PVP: 22€ / 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

Mochi de sobrasada y miel de flores

Gamba, vinagreta de alcaparras y huevas de salmón

Coca de aceite con pimienta asada y mojama

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

Macaron de queso Idiazábal cremoso

Gazpacho de cantalupo con crujiente de jamón ibérico

Mollete de lomo, emmental y mayonesa de hierbas

Steak tartar, pan brioche y chips de patata

Macaron de foie con mermelada de frambuesa

Portobello con pico de gallo y aguacate

Chupito de Bloody Mary, salsa perrins y apio

Hummus de remolacha, aceitunas kalamata y crudités



IVA incluido

Aperitivos calientes

Croqueta de gamba roja y salsa americana
Torrezno, guacamole y lima
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
Langostino kataifi con salsa de chile dulce
Coca de panceta ibérica y manzana especiada
Croqueta de rabo de toro y cremoso de tubérculos
Tosta de queso Mahón con sobrasada y miel
Bao de pollo de corral y pimiento ahumado
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
Patatas con mojo canario
Gyozas de verdura con salsa teriyaki y jengibre encurtido
Patata brava con mayonesa de chipotle
Crujiente de alcachofa, queso de cabra y mermelada de tomate
Focaccia caprese de cherries y mozzarella
Tempura de verduras con salsa agridulce
Mini quiche de gruyere y panceta ahumada
Yakitori de pollo, crema de cacahuete y yogur
Soufflé de patata, huevo y mayonesa trufada
Lágrimas de pollo de corral en panko con dulce de mostaza
Mini arepa de rabo de toro con mayonesa de kimchi
Samosa de morcilla y pera
Mini burger de ternera bbq



Aperitivos dulces

Brochetas de frutas y coulis de mango

Surtido de petits fours

Piononos dulces

Mini dots

Selección de cheesecakes

Macarons variados

Milhojas de crema y frutos del bosque

Trufas de chocolate y naranja

Tiramisú

Cremoso de frufa de la pasión y coco

Baklava



IVA incluido

Extras

Complete su cóctel y dele un toque personal con nuestros stands:

PVP:

Pizzas

9€/persona

Quesos con D.O.P.

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.

Tradición arrocerá

12€/persona

Vermutería

4€/persona

Selección de vermouths (Vittore, Padró, Petroni)

Ostras

S/M

Ostra gallega, valenciana o francesa

Abridor de ostras: 250€

Pedido mínimo de 100 uds.



IVA incluido