

BARRA DE PINTXOS

Disfruta al mejor estilo de los bares de pintxos de San Sebastián y Bilbao. Un no parar de platos a rebosar saldrán de la cocina directo a las manos de tus invitados.



Pintxos Fríos

- 1.- Gildas o Banderillas: guindilla, anchoa y aceituna verde.
- 2.- Pimientos de piquillo rellenos de tortilla sobre tostadas
- 3.- Pulpo a la gallega
- 4.- Txangurro: centollo
- 5.- Tortilla de Bacalao
- 6.- Txaca: palitos de cangrejo
- 7.- Gulas salteadas con guindilla y ajo
- 8.- Ensaladilla
- 9.- Boquerones en vinagre
- 10.- Salpicón de marisco
- 11.- Paté de camarones
- 12.- Tortilla de patata: clásica, con cebolla caramelizada, con calabacín y pimiento verde, con puerros, etc.
- 13.- Paté de hongos portobello
- 14.- Paté de salmón ahumado
- 15.- Boquerones en vinagre

Pitnxos Calientes

- 1.- Chorizo con salsa caliente de vino tinto
- 2.- Gambas Gabardina
- 3.- Pulpo braseado con salsa caliente de patatas dulces
- 4.- Morcilla Crujiente (morcilla rebozada en avellanas)
- 5.- Manzana caramelizada, queso de cabra y reducción de balsámico
- 6.- Tigre: mejillones rellenos de bechamel y empanados
- 7.- Chistorra
- 8.- Huevos endiablados rebozados
- 9.- Escalope con pimiento
- 10.- Calamares rebozados con alioli
- 11.- Champiñones salteados con aceite de guindilla
- 12.- Morcilla con pera al Pedro Ximenez
- 13.- Pechuga de pollo al vermouth

Pintxos de Autor

- 1.- Canónigos tempurizados con tataki de atún rojo.
- 2.- Crema de pimientos rojos a la grilla y falafel
- 3.- Hummus con albóndiga de carne especiada
- 4.- Langostinos tandoori con chutney de menta
- 5.- Cerdo glaseado con ciruela y crujiente de cebollino
- 6.- Pollo a las hierbas, con salsa César y hojita de lechuga.
- 7.- Guacamole con pollo picante y queso cheddar
- 8.- Ricotta italiana mezclada con huevos duros, cebollino y aceitunas negras
- 9.- Salmón ahumado con salsa suave de queso y cebollino crujiente.
- 10.- Queso scamorza y calabacín salteado con ajo y cebolla
- 11.- Teriyaki de pollo con cebollino fresco
- 12.- Pollo con miel y sésamo
- 13.- Pastel de feta y nueces con berenjenas asadas con ajo
- 14.- Pollo Tikka
- 15.- Curry de verduras
- 16.- Curry de pollo
- 17.- Queso de cabra empanado con tope de chutney de maracuyá
- 18.- Anchoas con mayonesa de estragón
- 19.- Berenjena asada a la grilla con queso feta y balsámico
- 20.- Portobello a la crema
- 21.- Pesto y mozzarella
- 22.- Ensalada de calabacín y quínoa con reducción de balsámico y pistachos
- 23.- Tapenade de aceitunas negras, tomate y mozzarella con AOVE
- 24.- Peras caramelizadas y morcilla
- 25.- Feta marinado, aceitunas negras, AOVE y alcaparras
- 26.- Huevos rellenos: huevos endiablados, huevos con caviar, huevos rellenos de ensaladilla, huevos rellenos de ensaladilla, de langostinos, huevos mimosa (aguacate, ajo, AOVE y tabasco)
- 27.- Huevos de codorniz en salsa rosa
- 28.- Mousse de trucha ahumada sobre pepino
- 29.- Langostinos rebozados en coco con salsa de cacahuets

- 30.- Mejillones marinados
- 31.- Mejillones especiados en salsa de coco
- 32.- Queso cremoso con agridulce de pimientos sobre cracker
- 33.- Paté de foie gras con crujiente de parmesano.
- 34.- Crab Cakes: tartitas de Cangrejo con salsa tártara



Postres en formato individual

- 1.- Tarta tres chocolates
- 2.- Tarta fría de maracuyá
- 3.- Tarta fría de coco
- 4.- Tarta moka
- 5.- Tarta húmeda de naranja y chocolate (sin harina de trigo)
- 6.- Selva negra
- 7.- Tarta sacher
- 8.- Crumble de manzana o pera
- 9.- Tarta húmeda de almendra y chocolate con crema inglesa
- 10.- Brownies con helado de vainilla y salsa caliente de chocolate
- 11.- Tarta de fresas y nata
- 12.- Flanes varios
- 13.- Arroz con leche cremoso
- 14.- Tarta de San Marcos
- 15.- Tiramisú
- 16.- Tarta de Santiago
- 17.- NY cheesecake
- 18.- Tarta de zanahoria