





## Menú Coral

#### Entrante servido en mesa

- · Paté casero de ave a la pimienta & galletita d´oli
- · Cazuelita de Albóndigas con sobrasada y miel
- · Frito Mallorquín
- · Calamares andaluza

#### Plato principal

· Carrillada de ternera al vino tinto acompañado de terrina de patata y salteado de champiñones, gírgolas y setas portobello

#### **Postre**

· Gató casero con Helado de Vainilla

#### **Bebidas**

- · Bodega Palma Aquarium
- · Viña Valoría Joven (D.O. Rioja)
- · Agua mineral, refrescos y cervezas
- · Cava brut
- · Cafés e infusiones

**P.V.P.:** 60€



Mínimo 40 adultos\*
\*Consultar para otros mínimos





# Finger food Blue

- · Niguiri con Tofu Frito Caramelizado
- · Futomaki de Salmon y Wakame
- · Hummus con Aceite de Oliva; Pulpo y Cebollino
- · Bocadito de Pullet Pork con Salsa de Queso en pan brioche
- · Brocheta de Langostino y Bacon con aceite de sésamo y soja
- · Cremoso de Patata con desmigado de rabo de Toro
- · Espiral de Patata con Salsa Brava & Mahonesa
- · Falafel con salsa de yogurt
- · Pincho de Pollo Teriyaki
- · Croquetas Variadas
- · Paella de Verduras de Temporada
- · Mini Smash Burguer

#### **Postre**

· Repostería Variada Palma Aquarium

#### **Bebidas**

- · Vino Blanco (D.O. RUEDA)
- · Tinto Joven (D.O. RIOJA)
- · Agua mineral, refrescos y cervezas
- · Cava Brut

**P.V.P.**: 60€





### ¿Quieres añadir Un toque especial?

Un lugar único y diferente

Te sugerimos algunas ideas que pueden hacer que tu evento sea mucho más especial.

Copa de cava de bienvenida en el Gran Azul 6€ por persona

DJ Palma Aquarium Sesión 2 hora y media | 545€

Barra libre | 2 hora y media | 25€ por persona Buzo en el Gran Azul | 250€

Decoración personalizada · Mesa dulce Buffet de chuches · Cortador de jamón Consultar precios

¡TOMA NOTA! IVA INCLUIDO
Disponemos de equipo de cocina propio
PRESUPUESTOS PERSONALIZADOS

SI ORGANIZAS TU CELEBRACIÓN EN ENERO O FEBRERO 2026 **OBTENDRÁS UN 5% DTO.** EN TODOS LOS PRODUCTOS CONTRATADOS



