

Eventos gastronómicos con estilo rustichic



santa
luZia
EspaZio Gastronómico

MENÚ TIPO CÓCTEL

ESTAS SON NUESTRA PROPUESTAS, ELIGE LAS QUE MÁS TE APETEZCAN...

CREMAS

Salmorejo y gazpacho (clásico, fresas, cereza, melón, remolacha, etc.)

Leche de tigre con vieira y mango

Sopa thay al gusto (con langostinos, pacentia ibérica o pollo)

Crema de hongos con crujiente de ibérico

ENSALADAS EN COPA

Ensalada templada con changurro, chips de bogavante y espuma de curry

Ensaladita César con pollo crujiente y parmesano

Ensaladilla de gambas gaditana

Tomate cherry relleno de emulsión de ensalada líquida

Ensalada de bonito con verduritas y velo de escabeche

CARPACCIOS Y TARTARES

Tartar de tomate y aguacate con espuma de cilantro y lima

Tartar de vaca ecológica con chips vegetales

Tataki de atún rojo con ajo blanco

Ceviche clásico de dorada

Tiradito de bocarte con manteca de oliva y chips de ajo

MEX

Burrito ranchero (ternera, guacamole y queso)

Flautas de maíz y camarones con guacamole

Rollito de atún rojo con jalapeños y rúcula

MENÚ TIPO CÓCTEL

FRITOS, CRUJIENTES Y MÁS...

Jamón ibérico con palitos de pan artesano y aceitumaca

Rabas de calamar fresco

Patatitas bravas delux

Patatitas baby gratinadas rellenas de bacalao skrey

Buñuelitos de bacalao con alioli

Saquitos crujientes de morcilla, manzana y piñones

Anchoas de Santoña sobre coca de algas con pimiento verde confitado y mermelada de tomate

CROQUETAS

De cocido montañés

De jamón ibérico

De rabo de toro

De calamar en su tinta y sésamo

De vegetales al Tío Pepe

MINI HAMBURGUESAS

Hamburguesa de carne de Tudanca rellena de queso Dvirín con salsa sriracha y cebolla en texturas

Hamburguesa de bonito con olivas y cebolla encurtidas

Hamburguesa de pollo al cajún con queso cheddar

Hamburguesa de vaca ecológica con queso, panceta y guacamole

BROCHETAS

De pulpo con puré de patata al ají amarillo y crujiente de cebolla

De langostino crujiente con frutos secos y vinagreta de moras

De Pollo teriyaki

MENÚ TIPO CÓCTEL

ORIENTAL

Luzi-roll con langostino crujiente, aguacate y mango

Variedad de makis

Nigiris de salmón y alga wakame

Gyozas de mollejas con salsa de miso y mandarina

ARROCES

De picasuelos con emulsión de jengibre y té negro

De matanza con manzana ácida licuada

De calamar y butifarra

Caldoso de nécoras

Pídenos tu arroz preferido y te lo preparamos con todo nuestro cariño...

CAZUELITAS y GUIOS

Cocido montañés

Papas con choco y gambitas

Marmita luziera

Pídenos el guiso que más te guste o el potaje típico de tu tierra y te lo hacemos...

DELUXE (suplemento de 2€ por persona)

Tiradito de bogavante

Foie salteado con manzana ácida

Taco de chuleta al sarmiento con pimiento asado

Mini suquet de rodaballo

Cochinillo crujiente con pure de albaricoque y pack choi

Royal de foie y gelatina de tostadillo

Brocheta de solomillo con verduritas y queso Divirín fundido

MENÚ TIPO CÓCTEL

POSTRES

Hojaldre de mantequilla con helado de macadamia

Tarta de queso pasiego y frutos rojos

Cremoso de tres chocolates sobre crema de naranja y cardamomo

Carrot cake con mousse de queso pasiego y cacao

Cremoso de maracuyá, toffe, plátano confitado y helado de yogur

Imagina tu postre preferido y te lo hacemos...

BODEGA

Tinto D.O a elegir

Blanco D.O Rueda

Cerveza Estrella Galicia

Refrescos y agua mineral

Copas y cócteles todas a 6€ (excepto bebidas premium)

PRECIO POR PERSONA

Elige 10 variedades: 40 € (IVA incluido)

Elige 12 variedades: 46 € (IVA incluido)

Elige 14 variedades: 52 € (IVA incluido)

***Por cada variedad más se incrementa 3€ por persona**

SERVICIO DE BARRA LIBRE

- Opción A: 4 horas de barra libre con recena incluida, 35€ por persona
4 horas de barra libre con recena, coctelería y bebidas premium 45€/pers.
- Opción B: 2 horas de barra libre (sólo bebidas) 25€ por persona
2 horas de barra libre con coctelería y bebidas premium 30€ por persona
- Opción C: mediante tickets de invitación
- Opción de facturación detallada por consumo

*Tras terminar la barra libre contratada se facturará por consumo (6€ cada copa o cóctel, 3€ refresco, 4€ chupito, 3€ cerveza...)

RECENA (9€ POR PERSONA)


- Hamburguesas de Tudanca rellenas de queso Divirín
- Bocadillitos de jamón ibérico con aceite y tomate
- Brochetitas de frutas

OPCIONES Y SERVICIOS EXTRA (CONSULTAR PRECIO)

- Puesto de un jamón ibérico de bellota con cortador profesional
- Puesto de quesos y panes variados
- Puesto de sushi con sushiman profesional
- Puesto de pulpo con pulpeiro
- Puesto de ostras
- Puesto de tortillitas de camarones y fritura de pescado
- Puesto mejicano
- Puesto de perritos calientes
- Medio bogavante por invitado
- Foodtruck de vermutería y rabas
- Puesto de chuches y golosinas
- Chocolate con churros
- Cava Raventós i Blanc ó Champagne durante todo el evento (consultar)

■ POR FACTURACIÓN SUPERIOR A 12.000€, TODO EL ESPACIO SANTA LUZÍA ■
SERÁ DE USO EXCLUSIVO PARA EL EVENTO

SANTA LUZÍA ESPAZIO GATRONÓMICO

 Barrio de Santa Lucía, nº 1, Cos (Mazcuerras),
39509 Cantabria

 Teléfono: 942 700 013 / 629 462 292

 info@restaurantesantaluzia.com

 www.restaurantesantaluzia.com

 SantaLuziaRestaurante

 @SantaLuziaRest

