



SALAMANCA
MONTALVO

Cóctel aperitivo nº 1

Bizcotela de crema untable y lacón especiado.

Tosta de guacamole y salmón ahumado

Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo

Cono de cochinita pibill.

Pop de azúcar con farinato y tierras de jamón

Piruleta de langostino crujiente.

Brocheta de pollo, piña y salsa tándori.

Tramenzzini de jamón dulce con tomate y mayonesa de humita.

Croquetas caseras

Bebidas:

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Precio por persona: 17,00 € (IVA incluido)

Incluye 9 unidades de comida por persona y 3 de bebida

Duración aproximada del servicio: 40 minutos

Mínimo de comensales a facturar: 25

Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 18,00 € (IVA incluido)

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/25





SALAMANCA
MONTALVO

Cóctel aperitivo nº2

Bizcotela de crema untable y lacón especiado.

Tosta de guacamole y salmón ahumado

Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo

Cono de cochinita pibill.

Pop de azúcar con farinato y tierras de jamón.

Piruleta de langostino crujiente.

Brocheta de pollo, piña y salsa tándori.

Tramenzzini de jamón dulce con tomate y mayonesa de humita.

Croquetas caseras

Bombón de foie y Kikos

Arroz del señorito

Mouselina de tomate y migas del pasto

Salmorejo de mango y mejillón escabechado.

Bebidas:

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Precio por persona: 25,00 € (IVA incluido)

Incluye 13 unidades de comida por persona y 4 de bebida

Duración aproximada del servicio: 60 minutos

Mínimo de comensales a facturar: 25

Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 18,00 € (IVA incluido)

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/25





SALAMANCA
MONTALVO

Cóctel aperitivo nº3

Bizcotela de crema untable y lacón especiado.

Tosta de guacamole y salmón ahumado

Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo

Cono de cochinita pibill.

Pop de azúcar con farinato y tierras de jamón.

Piruleta de langostino crujiente.

Brocheta de pollo, piña y salsa tándori.

Tramenzzini de jamón dulce con tomate y mayonesa de humita.

Croquetas caseras

Bombón de foie y kikos

Arroz del señorito

Mouselina de tomate y migas del pastor.

Salmorejo de mango y mejillón escabechado

Patatas meneadas con su torrezno

Careta de cerdo asada tradicional.

Pastelitos variados o Tarta a convenir

Bebidas:

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Café o infusión

Precio por persona: 33,00 € (IVA incluido)

Incluye 15 unidades de comida por persona, 5 de bebida, postre y café o infusión

Duración aproximada del servicio: 90 minutos

Mínimo de comensales a facturar: 25

Si lo desea, puede añadir jamón ibérico. Precio por ración: 18,00 € (IVA incluido)

En caso de intolerancias o alergias alimentarias, pregúntenos

Precios y condiciones válidos para eventos que se celebren hasta el 31/12/25

