



ALMENARA DE

**avoleo**  
Coffee break  
picoteos & Brunch

### *Picoteo*

- Croquetas caseras de jamón, boletus de bacalao o queso azul
- Croquetas de cabrales con manzana, chistorra a la sidra
- Queso camembert con confitura de tomate
- Calabacín, bacon, queso y langostino
- Rollitos de jamón, queso y espárrago
- Pincho de pulpo con crema de patata y aceite de pimentón
- Rollito de salmón con queso a las finas hierbas
- Tarrina de escalivada con anchoa del Cantábrico y vinagreta de aceitunas negras
- Langostino cocido con mahonesa de mostaza
- Tostadita de foie con confitura de higos
- Cazuelita de fideuá con sepia y langostino con su ali-oli
- Vasito de salmorejo con pincho de zamburiña
- Rollitos de salmón con ensaladilla rusa
- Ensaladilla de pulpo con aceite de oliva virgen
- Empanadillas capresse con mozzarella, tomate fresco y albahaca
- Cazuelita de chistorra
- Tacos picantes de carne

### *Primeros platos*

- Cocktail de marisco con naranja y aguacate
- Salmorejo con zamburiñas a la plancha
- Salmorejo con huevo y jamón de Teruel
- Pastel de cabracho
- Gazpacho de melón
- Canelones de marisco
- Arroz negro con chipirones
- Paella del señorito
- Ensalada de perdiz con granada y vinagreta de miel
- Vichyssoise
- Rissoto de hongos con parmesano



633 020 764  
[www.avoleo.es](http://www.avoleo.es) / [info@avoleo.es](mailto:info@avoleo.es)



ALMENARA DE

**avoleo**  
Coffee break  
picoteos & Brunch

### *Segundos platos*

- Carrillera al vino tinto con parmentier de patata
- Ternasco asado a baja temperatura con patatas a la pobre
- Lomos de bacalao gratinado con muselina de algas
- Lubina al Orio con zanahorias al vapor
- Albóndigas de rape con gambas al vino blanco
- Cochinillo con pure de manzana
- Merluza en salsa verde con langostinos
- Solomillo con salsa demi-glace y cubitos de patatas

### *Postres*

- Repostería mini casera (eclaires de chocolate y crema pastelera, trufas de choco negro, pastelitos de chocolate blanco y minis de tarta sacher)
- Milhojas de crema y nata con helado de vainilla

- **Los primeros y segundos platos se pueden elegir siempre y cuando sea la misma carne y el mismo pescado.**
- **El picoteo se puede aumentar o disminuir y también elegir**
- **El precio del menú variara dependiendo de los platos y picoteo elegido.**
- **También variara dependiendo de la cantidad de personas que acudan al final ya que afecta directamente al servicio.**
- **El picoteo se puede aumentar o disminuir.**
- **Cobramos una señal del 50% cuando el presupuesto este aceptado.**



633 020 764  
[www.avoleo.es](http://www.avoleo.es) / [info@avoleo.es](mailto:info@avoleo.es)



ALMENARA DE

**avoleo**  
Coffee break  
picoteos & Brunch

## Incluye

- Servicio de camareros y cocineros (fuera de Zaragoza cobramos kilometraje, consultar)
- Montaje, desmontaje y transporte
- Menaje (vajilla, cristalería, servilletas y manteles)

## Extras

- Alquiler de mesas redondas de 10 personas 12€ + IVA
- Sillas 1,50€+ IVA
- Fundas sillas 3,50€ + IVA
- Transporte de las mesas 50 + IVA (fuera de Zaragoza cobramos kilometraje)

## Finca la Almenara de Copau

Esta es la finca con la que trabajamos para los clientes que necesitan un espacio, esta situado en Garrapinillos, [almenaradecopau.com](http://almenaradecopau.com), aquí disponemos de mobiliario para 75 personas.

Los menus que ofrecemos para eventos no incluyen precio de la finca (consultar)

Los precios de los menus de AVOLEO que tenemos en la finca varían cuando nos tenemos que trasladar a otro sitio.



633 020 764  
[www.avoleo.es](http://www.avoleo.es) / [info@avoleo.es](mailto:info@avoleo.es)