



*Chapoo*

**Cóctel**  
**A su medida**

## Servicio cóctel tipo 1



Para un mínimo de **20 personas**

**29'90€**

- ✧ Tabla de ibéricos y quesos.
- ✧ Pinchito de tortilla con pimientos de padrón.
- ✧ Chupito de gazpacho de sandía y fresas con teja de remolacha.
- ✧ Brochetita caprese.
- ✧ Chips de plátano con guacamole y gambas.
- ✧ Empanada gallega Chapoo.
- ✧ Tartaleta de beicon y cebolla caramelizada con mostaza de dijon.
- ✧ Brocheta de verdura en tempura.
- ✧ Delicias de jamón.
- ✧ Cucharita de pisto con queso feta.
- ✧ Crujiente pimiento asado y ventresca con reducción de Módena.
- ✧ Mini hamburguesa de vaca con cebolla caramelizada.

### Postres

- ✧ Brocheta de fruta.
- ✧ Triángulos de tarta de queso y frutos del bosque.
- ✧ Cucharita de tarta de zanahoria.

*Incluida la bebida durante el servicio.*



## Servicio cóctel tipo 2



Para un mínimo de **20 personas**

**39'90€**

- \* Tabla de ibéricos y quesos.
- \* Bombón de foie con mermelada de manzana.
- \* Cucharita de pulpo braseado con crema de patata.
- \* Pinchito de tortilla con pimientos de padrón.
- \* Saquitos de pollo al curry.
- \* Vasito de crema de boletus y queso fresco.
- \* Chupito de gazpacho de sandia y fresas con teja de remolacha.
- \* Brochetita caprese.
- \* Chips de platano con guacamole y gambas.
- \* Sticks de queso brik y morcilla con caramelo de pimientos.
- \* Empanada gallega Chapoo.
- \* Tartaleta de beicon y cebolla caramelizada con mostaza de dijon.
- \* Brocheta de verdura en tempura.

- \* Patata revolcona con torreznos.
- \* Delicias de variadas.
- \* Cucharita de pisto con queso feta.
- \* Crujiente pimiento asado y ventresca con reducción de Módena.
- \* Samosas de verduras al curry.
- \* Mini hamburguesa de vaca con cebolla caramelizada.
- \* Parrillada campera (brocheta de morcilla, chistorra y chorizo criollo)

### Postres

- \* Brocheta de fruta
- \* Triángulitos de tarta de queso y frutos del bosque.
- \* Cucharita de tarta de zanahoria

*Incluida la bebida durante el servicio.*





Las opciones de cócteles se pueden modificar según las necesidades de los clientes dentro del rango de precios expuestos. Una de nuestras máximas es el poder adaptarnos a otros presupuestos y calidades. Por lo que si el cliente quiere aumentar el número de platos siempre podremos configurar menús superiores.

Para realizar la conformidad de la reserva del espacio y cóctel será necesario dejar una señal de un 30% aproximado del total del presupuesto. No se devolverá el importe una vez hecha la reserva.

El número total de comensales tendrá que comunicarse al menos 72 horas antes del evento. Se cobrará el total de los comensales comunicados la noche anterior al evento.

Los precios de los cócteles que aparecen en este documento, han sido estudiados para ofrecer la máxima calidad en los productos sin tocar nuestros dos pilares:

- ✧ Un servicio de camareros profesionales para ofrecerle la mejor atención.
- ✧ Platos con las mejores calidades listos en el momento controlando los tiempos de salida.

Trabajamos con una empresa de animación infantil con todos los seguros y experiencia de años en el sector del entretenimiento. Nos adaptamos a todo tipo de alergias alimenticias o estilos de alimentación: celiacos, alergias a la lactosa, al huevo, marisco, veganos etc.



calidad



profesionalidad



flexibilidad



*Chapoo*

**Fernando Diéguez**  
Responsable de eventos  
Teléf.: +34 626 177 165  
[eventos@restaurantechapoo.com](mailto:eventos@restaurantechapoo.com)  
[www.restaurantechapoo.com](http://www.restaurantechapoo.com)