



# PROPUESTA

*Gastronómica*

**BAM**  
KARAOKE BOX

# Menú Carrasqueño, 40€

*14 piezas/personas*

*Duración 1h45*

Salmorejo de mango con crujiente ibérico y AOVE

Ceviche de Corvina sobre lima fresca y su leche de tigre

Ensaladilla de gamba con tierra de aceituna negra y encurtidos

Blini de Salmón marinado en cítricos y hierbas amargas

Croqueta pollo marinado con mayo thai

Finger de pollo a la mostaza con salsa picante

Gnocchi al pesto con AOVE trufado

Mini burger de Ternera

Carrot Cake



# Menú Picual, 45€

*20 piezas/personas*

*Duración 1h45*

Salmorejo de mango con crujiente ibérico y AOVE

Tabla de quesos (Nacionales e Internacionales)

Ceviche de Corvina sobre lima fresca y su leche de tigre

Crujiente de tartar de atún macerado en soja y lima

Blini de Salmón marinado en cítricos y hierbas amargas

Steak Tartar clásico con mayonesa de Dijon

Croqueta pollo marinado con mayo thai

Mini Ravioli con salsa de champagne y azafrán

Brioche de Rabo de toro con piparra

Mini burger de Ternera

Taco de carrillera ibérica

Carrot Cake

Brownie Húmedo



# Menú Arbequina, 50€

*24 piezas/personas*

*Duración 2h*

Salmorejo de mango con crujiente ibérico y AOVE  
Ceviche de Corvina sobre lima fresca y su leche de tigre  
Crujiente de tartar de atún macerado en soja y lima  
Ajo Blanco de almendra con frutos rojos  
Wonton frito con guacamole y sardina ahumada  
Blini de Salmón marinado en cítricos y hierbas amargas  
Tabla de pastramis caseros  
Teja de parmesano con foie y manzana  
Steak Tartar clásico con mayonesa de Dijon  
Brioche de pulpo sobre patata ahumada  
Magret de pato con reducción de oporto y frutos rojos  
Brioche de Rabo de toro con piparra  
Mini burger de Ternera  
Taco de carrillera ibérica  
Mini Torrija casera  
Bizcocho con Chantilly y ganache de chocolate





## DETALLES

- El pedido mínimo es de 25 menús
- Los precios marcados no incluyen el 10% iva.
- Para formalizar la reserva se deberá abonar el 50% cuando se acepte el presupuesto.
- Si por motivos ajenos a BAM Karaoke Box, la celebración no pudiera realizarse el mismo día de evento el cliente deberá abonar el importe total.
- Quince días antes, se confirmará el número exacto de asistentes y la confirmación del evento. En caso de cancelarse en un tiempo inferior a esos siete días no se hará reembolso del 50% inicial pagado por el cliente.
- La preparación de menús vegetarianos, para alérgicos o intolerantes se deberá avisar como mínimo 15 días antes de la celebración.