

Cocktail, Menu & Eventos

Cocktail Afterwork

BOCADOS

- Tabla de quesos con diferentes curaciones **L/ V**.
- Chips de berenjena con miel de romero **G**.
- Blini de salmón con huevas de trucha* **G, H, L, PE**.

Opción PB:* Tempura de verduras con ali oli de cilantro **G/ VG.

BEBIDAS

• Agua, refrescos y sodas, cerveza,
Selección de vinos naturales y tradicionales.
*Incluye 1 bebidas por persona por 60min
de servicio.*

Servicio en skapa

18,90 € p.p

Servicio fuera de skapa

20,90 € p.p

*Los precios no incluyen: IVA, costes operativos ni exclusividad de espacio.



Cocktail, Menu & Eventos

Cocktail 1

BOCADOS

- Airbag de jamón ibérico **G, L, H**.
- Crujiente sashimi de atún con crema de algas **PE, G, SO**.
- Brioche cremoso trufado **G, H, L/ V**.
- Brocheta de boniato con curry de jaipur y hierbas aromáticas/ **V**.
- Mini búrguer de vaca **G, H, L**.
- o PB con cebolla caramelizada **G, SO/ V**.
- Croquetas de carne, boletus o gamba **G, L, H, CR**.
- Dumpling carne **G, SO**.
- Dumpling vegetal **G, SO/ V**.

POSTRES

- Selección mini postres variados **G, L, H, FS/ VG**.
- opción: sin gluten o veganos*

BEBIDAS

Agua, refrescos y sodas, cerveza, selección de vinos
Incluidas por 60min de servicio

Servicio en skapa

42,90€ p.p

Servicio fuera de skapa

44,90€ p.p

*Los precios no incluyen: IVA, costes operativos ni exclusividad de espacio.

Cocktail, Menu & Eventos

Cocktail 2

Copa de bienvenida
(Cava, vermut o aperitivo opción N.A.)

BOCADOS

- Oliva esferificada con aceite arbequina /V.
- Brioche mayonesa de trufa y parmesano G, H, L/ VG.
- Blini de trucha con sus huevas G, H, L, PE.
- Tartar de tomate con guacamole y lima /V.
 - Cremita de Guisantes con menta /V.
 - Sopita de anisados con melón /V.
- Langostino crujiente con mayonesa cítrica CR, G, H.
- Tartar de atún y cremoso de aguacate G, PE, SO.
- Dado de solomillo de vaca con chutney de cítricos.
- Croquetas de carne, boletus o gamba G, L, H, CR.

10% de la oferta vegana sin gluten

POSTRES

Selección mini postres
variados G, L, H, FS/ V.
opción: sin gluten o veganos

BEBIDAS

Agua, refrescos y sodas,
cerveza, selección de vinos
Incluidas por 60min de servicio

Servicio en skapa

51,90€ p.p

Servicio fuera de skapa

53,90€ p.p

*Los precios no incluyen: IVA, costes operativos ni exclusividad de espacio.



Cocktail, Menu & Eventos

Personaliza

OPCIONES 100% VEGETALES PARA SUSTITUIR O COMPLEMENTAR TU MENÚ

- Oliva esferificada con aceite arbequina /V.
- Hummus de aceituna kalamata con chips vegetales G /V.
 - Patata brava H/ VG.
- Tartar de aguacate asado con cremoso de tofu SO /V.
- Boniato con curry de jaipur y hierbas aromáticas /V.
- Arroz cremoso de calabacín, espárragos y espuma de pesto vegetal /V.
- Ensaladilla de remolacha y menta con mahonesa de avena G /V.
 - Puerro confitado con allioli de ajo negro /V.
 - Tempura de verduras con ali oli de cilantro G.
 - Salmorejo de tomate verde con sitakes G.
 - Tartar de tomate con guacamole y lima /V.
- Albóndiga vegetal con pure de zanahoria y naranja G.

Cocktail, Menu & Eventos

Sharing Seated Menu 1

A COMPARTIR

- Skapa bravas: Patatas, salsa chipotle y espuma de all oli **H** / **VG**.
- Ensalada de judías con salmón. ahumado yema de huevo, avellanas y emulsión de yondu **PE**, **H**, **FS**, **SO**.
- Croquetas de carne, boletus o gamba **G**, **L**, **H**, **CR**.

A ESCOGER ENTRE

- Cotoletta de pollo pollo empanado, rúcula, burrata fresca y tomate semiseco **G**, **H**, **L**.
- Merluza thai con verduras de temporada **PE**, **SO**.
- Tallarines de Calabacín, setas shitake, espinacas, tomate, tempeh y pesto de albahaca **SO**, **FS** / **V**.

POSTRE

- Lingote de choco y praliné **L**, **FS**, **G**, **H**
o cheesecake **L**, **H**, **G**.
o Flan cremoso de vainilla **L**, **H**.

BEBIDAS

Agua, refrescos Fritz,
cervezas alhambra y
bodega

35,90€ p.p

*Los precios no incluyen: IVA, costes operativos ni exclusividad de espacio.





Bande À pat.
Propuesta gastronómica

Cocktail, Menu & Eventos

Sharing Seated Menu 2

Copa de bienvenida o Aperitivo

A COMPARTIR

- Pan de cristal con jamón ibérico **G**.
- Croquetas de carne, boletus o gamba **G, L, H, CR**.
- Brioche relleno de mayonesa de trufa y parmesano **G, H, L /VG**.
- Guacamole casero: Aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro, lima y totopos **G /V**.

A ESCOGER ENTRE

- Ternera gallega eco al carbón acompañada de patatas fritas y pimientos del padrón
- Trucha de los Picos de Europa, puré de coliflor, miso, ensalada de hinojo, canónigos, sésamo y cítricos. **PE, SO**.
- Arroz cremoso de calabacín, espárragos y espuma de pesto vegetal **FS /V**.

POSTRE

Lemon Pie **G, L, H /V**.
o Flan cremoso de vainilla **L, H /V**.

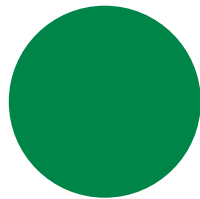
BEBIDAS

Agua, refrescos y sodas,
cervezas alhambra y
bodega

45,90€ p.p

*Los precios no incluyen: IVA, costes operativos ni exclusividad de espacio.

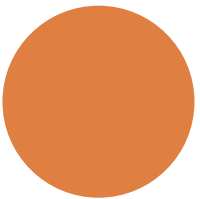
Tabla de alérgenos



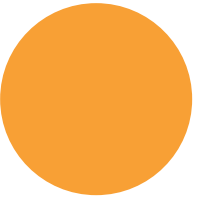
Vegano (V)



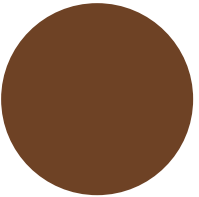
Vegetariano (VE)



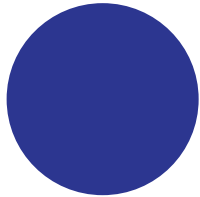
Gluten (G)



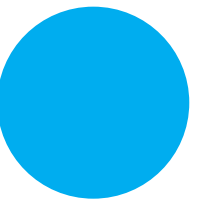
Huevo (H)



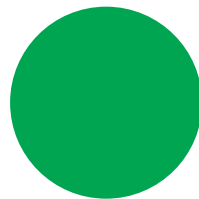
Lactosa (L)



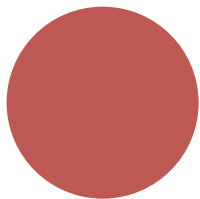
Pescado (PE)



Crustáceos (CR)



Soja (SO)



Frutos Secos (FS)

¿Interesad@?

Mar Navea
mar@bandeapat.com

Natalia Bermúdez
Directora Comercial y Eventos
natalia@bandeapat.com



GRACIAS

BANDE À PAT