

CATERING



Sabores de España

- 1.- Bocaditos de tortilla de patatas
- 2.- Pimientos de piquillo rellenos de tortilla
- 3.- Pulpo a la gallega
- 4.- Empanada gallega (artesanal): rellenos varios - preguntar
- 5.- Croquetas variadas
- 6.- Solomillo con pimiento
- 7.- Mini empanadillas (rellenos Varios)
- 8.- Montaditos morcilla y pera caramelizada
- 9.- Montaditos de gulas
- 10.- Salmón con queso crema a las hierbas sobre rodajas de pepino
- 11.- Patés varios (champiñones, bonito, berenjena, olivada, queso curado, etc)
- 12.- Mini vasitos de salmorejo, con crujiente de queso curado.
- 13.- Plato de embutido variado (lomo, jamón ibérico de bellota, chorizo ibérico, etc)
- 14.- Tabla de quesos españoles y fruta de temporada. (ejemplo: cabrales con nueces y miel, manchego con uvas, queso de cabra con manzanas caramelizadas, etc.
- 15.- Boquerones en vinagre
- 16.- Mejillones al ajillo (hechos al momento)
- 17.- Champiñones al ajillo

- 18.- Ensalada de piquillos con bonito y huevo duro.
- 19.- Escalivada
- 20.- Mezcla de aceitunas aliñadas
- 21.- Espárragos blancos con mayonesa casera a las finas hierbas
- 22.- Gazpacho en vasitos individuales
- 23.- Ajo blanco en vasitos individuales
- 24.- Ensaladilla
- 25.- Postres tradicionales: flan, arroz con leche, tarta san marcos, tarta de nata y fresas, quesada pasiega, tarta de Santiago, leche frita, torrijas.



Cocina Italiana

- 1.- Carpaccio de salmón (con huevo duro, cebollino, alcaparras y nuestra salsa especial)
- 2.- Carpaccio de calabacín y portobello (con cebolla y nuestra salsa especial)
- 3.- Carpaccio de buey (con hongos portobello, queso parmesano y nuestra salsa especial)
- 4.- Arancini (bolitas de arroz, rellenas de carne y rebozadas)
- 5.- Tartaletas de manzana caramelizada y queso de cabra
- 6.- Bruschetas varias (montaditos italianos sobre pan casero tostado)
- 7.- Tartaletas de queso con hierbas.
- 8.- Stromboli (rollos de pizza)
- 9.- Focaccias variadas (queso, tomates secos, cebolla y pimientos, aceitunas negras e hierbas)
- 10.- Tartine de scamorza (el scamorza es un queso ahumado italiano)
- 11.- Saltimboca a la romana
- 12.- Tarta pascualina (espinaca y ricota)
- 13.- Postres tradicionales: tiramisú, cassata italiana, cannoli, zucotto.



Cocina Asiática

- 1.- Rollitos de primavera fritos
- 2.- Won ton de cerdo
- 3.- Dim sum variados
- 4.- Fideos salteados con vegetales
- 5.- Pollo con miel y sésamo
- 6.- Yakitori de pollo, yakitori de verduras, yakitori de carne
- 7.- Mini oniguiris de langostinos (bolitas de arroz japonés con langostinos caramelizados y rebozados)
- 8.- Paquetitos de gambas
- 9.- Buñuelos picantes de gambas
- 10.- Brochetas de gambas a la guindilla
- 11.- Gyozas (empanadillas de cerdo a la plancha)
- 12.- Tempura mixta.
- 13.- Ensalada de mango con mixto de lechugas
- 14.- Langostinos picantes
- 15.- Pollo con almendras y miel
- 16.- Ternera con salsa oriental y verduras salteadas
- 17.- Postres orientales: dorayakis, helado de té verde, mochis, cotton cheese cake, gyozas de chocolate con coulis de fresa.



Cocina Tex Mex

- 1.- Alitas de pollo glaseadas
- 2.- Perritos calientes gourmet (guarniciones a elegir)
- 3.- Mini hamburguesas gourmet (pueden ser de pollo, pavo o ternera)
- 4.- Aros de cebolla premium
- 5.- Philly steak sandwich
- 6.- Corn dogs (salchichitas rebozadas con maíz y clavadas en un palito)
- 7.- Salsa y aderezos varios para los perritos y hamburguesas gourmet
- 8.- Hot sausages (salchichitas picantes)
- 9.- Mini ensalada César
- 10.- Nuggets naturales de pollo con salsa barbacoa
- 11.- Cole slaw (ensalada americana de repollo y zanahoria)
- 12.- Empanadillas de patata
- 13.- Corn dogs (salchichitas rebozadas en harina de maíz)
- 14.- Guacamole y pico de gallo (dips), acompañados de tortillas para dippear.
- 15.- Chili con tortillas fritas
- 16.- Flautas
- 17.- Crema multicolor mexicana
- 18.- Quesadillas variadas
- 19.- Albóndigas mexicanas
- 20.- Burritos varios
- 21.- Dúo Tacos a carne y pollo
- 22.- Pincho de solomillo de cerdo con salsa de ciruela
- 23.- Postres típicos tex mex: NY cheesecake, tarta tres leches, carrot cake, brownies, muffins de arándanos, cinammon rolls, red velvet cake, crumble de manzana.



Cocina Vegetariana

- 1.- Croquetas de lentejas
- 2.- Hamburguesas de garbanzos
- 3.- Won ton de shiitake
- 4.- Ensalada de quinoa con calabacín y pistachos tostados
- 5.- Paquetitos masa filo de espinaca y feta
- 6.- Scones con ajo y perejil
- 7.- Pasta de feta y nueces para untar
- 8.- Berenjenas ahumadas con ajo
- 9.- Tartaletas de curry de verduras
- 10.- Ensalada griega
- 11.- Ensalada César clásica
- 12.- Mini empanadillas (reellenos Varios)
- 13.- Champiñones al ajillo
- 14.- Ensalada de piquillos con huevo duro.
- 15.- Escalivada
- 16.- Mezcla de aceitunas aliñadas
- 17.- Espárragos blancos con mayonesa casera a las finas hierbas
- 18.- Gazpacho en vasitos individuales
- 19.- Salmorejo en vasitos individuales
- 20.- Ensaladilla
- 21.- Guacamole y pico de gallo (dips), acompañados de tortillas para dippear.
- 22.- Ensalada fresca de lechuga y mango
- 23.- Bruschetas varias (montaditos italianos sobre pan casero tostado)
- 24.- Carpaccio de calabacín y portobello (con cebolla y nuestra salsa especial)
- 25.- Fideos salteados con vegetales



Cocina India

- 1.- Samosas de pollo (empanadillas)
- 2.- Samosas de verduras (empanadillas)
- 3.- Degustación de chutney variados con panes indios
- 4.- Pollo tikka masala
- 5.- Curry de verduras
- 6.- Curry de pollo
- 7.- Langostinos tandoori
- 8.- Bolas crujientes de queso y lentejas al curry
- 9.- Koftas picantes
- 10.- Mejillones especiados en salsa de coco
- 11.- Tartaletas de pollo al curry
- 12.- Malai kofta
- 13.- Panes indios: pan poori, pan naan con ajo y perejil, pan parathas
- 14.- Degustación de chutneys variado
- 15.- Arroz basmati con azafrán y almendras
- 16.- Curry de pollo
- 17.- Dhal de lentejas
- 18.- Postre indio: bessen ka halwa, helado kulfi, gulab jamun, barras suaves de almendras y pistacho.



Cocina Griega y Turca

- 1.- Pan plano griego
- 2.- Ensalada griega
- 3.- Hummus (crema de garbanzos)
- 4.- Tzatziki (crema de yogur)
- 5.- Baba ganouj (crema de berenjena)
- 6.- Crema de pimientos
- 7.- Espirales de aceitunas
- 8.- Triangulitos de pollo y masa filo
- 9.- Albóndigas con corazón de queso
- 10.- Pinchos de carne
- 11.- Queso feta macerado
- 12.- Falafel
- 13.- Meze variado (picoteo)
- 14.- Pastel de espinacas.
- 15.- Postres griegos: baklava, galaktobúreko, karidópita, yogurt griego con nueces y miel, diples.



SUSHI (Precio especial 25 euros por persona 1 entrante + 12 piezas de sushi + 1 postres degustación)

ENTRANTES

- 1.- Gyozas: deliciosas empanadillas japonesas rellenas de cerdo o pollo, hechas a la plancha
- 2.- Ensalada dinamita: cama de wacame con tope de palitos de cangrejo, cebollino, masago y mayonesa japonesa.
- 3.- Ensalada wacame
- 4.- Tartar de atún
- 5.- Tartar de salmón

SUSHI

- 6.- Nigiri de atún
- 7.- Nigiri de salmón
- 8.- Nigiri de tamago (tortilla de huevo japonesa)
- 9.- Nigiri de surimi (palitos de cangrejo a la plancha)
- 10.- Nigiri de langostinos
- 11.- Onigiri crujiente de langostinos: deliciosas bolitas crujientes de arroz, langostinos agridulces y queso crema.
- 12.- California roll: uramaki relleno de palitos de cangrejo, pepino y aguacate, con tope de masago (huevas de pez volador).
- 13.- Alaska roll: clasico uramaki, relleno de salmón, queso crema y aguacate, con tope de wacame.
- 14.- Sour sweet roll: cremoso y lleno de contrastes, combina langostinos macerados en miel y soja, con queso crema, aguacate y cebollino.
- 15.- Dinamita roll: relleno de una mezcla de palitos de cangrejo, mayonesa japonesa, salsa de soja, cebollino, masago (huevas de pez volador) y un toque de salsa tabasco.
- 16.- Fuji roll: crujiente futomaki relleno de langostinos tempurizados, cebollino, queso crema, masago (huevas de pez volador) y tope de salsa fuji.
- 17.- Ebiten Roll: langostino, tempurizado, aguacate y queso crema

- 18.- Maguro: futomaki relleno de atún rojo, cebollino, aguacate y queso crema.
- 19.- Maguro cream: uramaki relleno de atún, aguacate, crema de pimientos morrones, cebollino y masago (huevas de pez volador).
- 20.- Spicy crunch tuna: futomaki relleno de canónigos, cebollino tempurizado y queso crema, con tope de tartar de atún.
- 21.- Tiger roll especial: crujiente futomaki tempurizado relleno de salmón, queso crema y aguacate y palitos de cangrejo, el tope es de salsa de anguila.
- 22.- Temaki: Mini cono relleno de salmón, vegetales, queso crema y semillas de sésamo.
- 23.- Postres orientales: dorayakis, helado de té verde, mochis, cotton cheese cake, gyozas de chocolate con coulis de fresa.



Postres del Mundo

- 1.- Tarta tres chocolates
- 2.- Tarta fría de maracuyá
- 3.- Tarta fría de coco
- 4.- Tarta moka
- 5.- Tarta húmeda de naranja y chocolate (sin harina de trigo)
- 6.- Selva negra
- 7.- Tarta sacher
- 8.- Crumble de manzana o pera
- 9.- Tarta húmeda de almendra y chocolate con crema inglesa
- 10.- Brownies con helado de vainilla y salsa caliente de chocolate
- 11.- Tarta de fresas y nata