



MENÚS ALMUERZO

COLECTIVOS O INDIVIDUALES

NUESTRAS PROPUESTAS

AMARANTO HACE UNA SELECCIÓN DIARIA DE LOS MEJORES PRODUCTOS DE PROXIMIDAD, FRESCOS Y DE CALIDAD, PARA ELABORAR SUS MENÚS.

LE QUEREMOS FACILITAR EL TRABAJO, Y PARA ELLO OFRECEMOS A NUESTROS CLIENTES UN AMPLIO ABANICO DE POSIBILIDADES PARA QUE ELIJAN EL MENÚ QUE MÁS SE AJUSTE A SUS NECESIDADES.

DISPONEMOS DE OPCIONES PARA VEGETARIANOS Y VEGANOS; SIN GLUTEN Y OTRAS INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS.

TAMBIÉN, SI LO DESEA, PODEMOS PERSONALIZAR EL MENÚ CON LOS PRODUCTOS QUE SELECCIONE, ASÍ COMO LA PRESENTACIÓN EN MATERIAL 100% SOSTENIBLE, ECOLÓGICO, DESECHABLE O CERÁMICO, DANDO PERSONALIDAD Y ELEGANCIA A SUS PLATOS.

NUESTROS CLIENTES NOS VALORAN POR LA CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS, LA PRESENTACIÓN, DISPONIBILIDAD Y EL SERVICIO PRESTADO.

Puede realizar sus pedido através de:
cateringamaranto1@yahoo.es
Tlf. 615 514 941

mas información



SERVICIOS ADICIONALES

- * - SERVICIOS DE CAMAREROS
- MOBILIARIO
- CRISTALERIA Y VAJILLA,

TAMBIEN.

- * - BRUNCH PARA EMPRESAS
- BANDEJAS REUNIONES DE TRABAJO
- ALMUERZOS LUNCH DE EMPRESAS
- MESA BUFFETS
- ALMUERZOS LUNCH DE EMPRESAS
- MENÚS INDIVIDUALES O COLECTIVO
- VINOS ESPAÑOL
- COCKTAILS DE EMPRESAS

ALMUERZO/LUNCH PITÁGORAS

APERITIVOS FRIOS

VASITO DE TARTAR DE TOMATE

TOMATE NATURAL, AGUACATE, CEBOLLINO, CEBOLLA, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, **SOJA**, SAL

CUP DE ENSALADA DE QUÍNOA

ENSALADA DE QUÍNOA (QUÍNOA BLANCA, QUÍNOA ROJA, QUÍNOA NEGRA, LENTEJAS, ZANAHORIA, ALCAPARRAS, MAÍZ, CEBOLLINO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRE, LIMÓN, **(SULFITOS)** SAL

CHAPATITA CEREALES / BLANCO CALAMARES A LA ROMANA

PAN (**GLUTEN**) CALAMARES (**PESCADO**) HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**), ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

MINI PANECILLOS BAO RELLENOS CARNE EN SALMOREJO

TORTA PAN (**GLUTEN**) CARNE DE TERNERA, ORÉGANO, PIMENTÓN, VINAGRE, PIMIENTA, TOMATE FRITO, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

APERITIVOS CALIENTES

HAMBURGUESA DE TERNERA CON BEICON Y QUESO

PAN (**GLUTEN, SÉSAMO**) PICADA DE TERNERA (ORÉGANO, PIMENTÓN, PIMIENTA, **HUEVO**, SAL) TOMATE, BEICON, QUESO (**LACTEO**) KETCHUP, **MOSTAZA**.

WRAPS DE POLLO ENCEBOLLADO Y PIMIENTO ASADO

OBLEAS (**GLUTEN**) PECHUGA DE POLLO, PIMIENTO ROJO Y VERDE, CEBOLLA, AGUACATE, MAHONESA (**HUEVO**, **LACTEO**) AOVE, SAL

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

BEBIDAS

AGUA 50 cl ó REFRESCOS 33 cl ó CERVEZA 33 cl. sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRECIO.20,35 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR)

* 6 UNIDADES + 1 POSTRE + 1 BEBIDA

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Ctms.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO/LUNCH CONFUCIO

APERITIVOS FRIOS

VASITO DE TARTAR DE SALMÓN

SALMÓN AHUMADO (**PESCADO**) AGUACATE, CEBOLLINO, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, **SÉSAMO**, SAL

CUP DE ENSALADA DE PASTA

ENSALADA DE PASTA (PASTA TRICOLOR (**GLUTEN**)) PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA, TOMATE, ATÚN (**PESCADO**) HUEVO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, LIMÓN, VINAGRE (**SULFITOS**) SAL.

BROCHETA DE ALCAHOFA CON TOMATE SECO Y ALBAHACA

CORAZONES DE ALCACHOFA, TOMATE SECO, ALBAHACA, MENTA, ORÉGANO, AOVE, SAL.

PANECILLOS CRISTAL CEREALES / BLANCO RELLENOS, JAMÓN IBÉRICO

PAN (**GLUTEN, SEMILLAS**) JAMÓN IBÉRICO / LOMO IBÉRICO, TOMATE NATURAL RALLADO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

WRAPS DE POLLO CON CREMA DE QUESO Y RÚCULA

OBLEAS (**GLUTEN**), PECHUGA DE POLLO, CREMA DE QUESO FRESCO (**LACTEO**) ESPINACAS, RÚCULA, LIMÓN, AOVE, SAL

APERITIVO CALIENTE

MINI HOT DOGS PULLED PORK

PAN (HARINA DE TRIGO (**GLUTEN, SÉSAMO**)) CARNE DE CERDO, TOMATE KETCHUP, MOSTAZA, TOMATE, JALAPEÑO, PEPINILLO, LIMÓN, VINAGRE (**SULFITOS**), CEBOLLA, **SOJA**, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SALSA BARBACOA

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

BEBIDAS

AGUA 50 cl ó REFRESCOS 33 cl ó CERVEZA 33 cl sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRECIO. 20,85 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA
+ OPCION CALIENTE (PARA CALENTAR)
* 6 UNIDADES + 1 POSTRE + 1 BEBIDA
* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Cmts.
* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO
* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO/LUNCH PLATÓN

APERITIVOS FRIOS

PINTXO PERLAS DE MOZZARELA CON TOMATE SECO Y ALBAHACA

PERLA DE QUESO MOZZARELA (**LACTEO**) TOMATE SECO, ORÉGANO, ALBAHACA FRESCA, SAL.

PANECILLOS CRISTAL CON CEREALES / BLANCO, ATÚN CON
PIMIENTO ASADO

PAN (**GLUTEN, SEMILLAS**) ATÚN EN ACEITE (**PESCADO**) PIMIENTO DEL PIQUILLO ASADO A LA LEÑA, SAL.

PANECILLO TIERNO BRIOCHE RELLENO DE TORTILLA

PAN (**GLUTEN, SÉSAMO, MANTEQUILLA**) TORTILLA DE PATATAS (PATATAS, **HUEVO**, CEBOLLA, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)

WRAPS DE JAMÓN YORK CON CREMA DE QUESO Y HUEVO

OBLEAS (**GLUTEN, SEMILLAS**) JAMÓN COCIDO, CREMA DE QUESO (**LACTEO**) QUESO CHEDDAR (**LACTEO**) HUEVO COCIDO, LECHUGA.

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO / SETAS* (2)

BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**)) LECHE, MANTEQUILLA (**LACTEO**)) PAN RALLADO (**GLUTEN**), **HUEVO** (JAMÓN / SETAS CULTIVADAS, AOVE, SAL

EMPANADILLITAS DE PATATAS CON TORREZNOS DE SORIA Y
CHORIZO*

MASA DE EMPANADILLA (**GLUTEN**) PATATA, TORREZNO DE CERDO, CHORIZO, PIMENTON, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

PINTXO DE SOLOMILLO CRIOLLO CON VERDURAS

SOLOMILLO DE CERDO, PIMIENTO VERDE / ROJO, CEBOLLA, **SOJA**, PIMENTÓN PICANTE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

MINI HOT DOGS FRANKFURT

PAN (HARINA DE TRIGO (**GLUTEN, SÉSAMO**)) CARNE DE POLLO, TOMATE KETCHUP, **MOSTAZA**, TOMATE, JALAPEÑO, PEPINILLO, LIMÓN, VINAGRE, CEBOLLA, **SOJA**, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

BEBIDAS

AGUA 50 CL ó REFRESCOS 33 CL ó CERVEZA 33 CL sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRE.CIO 22,05 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR)

* 9 UNIDADES + 1 POSTRE + 1 BEBIDA

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Cmts.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO/LUNCH PORFIRIO

APERITIVOS FRIOS

PAN BAO CON ENSALADA DE PATATAS CON APIO Y HUEVO

PAN. (HARINA DE TRIGO (GLUTEN, PESCADO)) PATATA, APIO, HUEVO, MAHONESA (HUEVO, LACTEO) CURRY, SAL.

PANECILLOS CRISTAL DE CEREALES / BLANCO, JAMÓN IBÉRICO

PAN (GLUTEN)/ (SEMILLAS) JAMÓN IBÉRICO / LOMO IBÉRICO, TOMATE NATURAL RALLADO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL.

MINI WRAPS DE VERDURAS CON PICO DE GALLO

TORTILLA (HARINA DE TRIGO (GLUTEN, SÉSAMO) PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA MORADA, PIMIENTO ROJO, JALAPEÑO, AOVE, VINAGRE, LIMÓN, SAL)

APERITIVOS CALIENTES

ROLLITOS DE CARNE DE TERNERA / VERDURAS *

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) / CARNE DE TERNERA, ORÉGANO, PIMENTÓN, SAL. / / APIO, ZANAHORIA, SOJA REPOLLO, JUDIA VERDE, BATATA, CEBOLLA, HUEVO, AOVE, SAL

EMPANADILLITAS DE BONIATO CON PASAS*

MASA DE EMPANADILLA (GLUTEN) BONIATO, PASAS DE CORINTO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PINTXO DE POLLO AL CURRY MADRÁS

PECHUGA DE POLLO, CURRY, CEBOLLA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL.

PINTXO DE GAMBONES AL AJILLO EN TEMPURA

GAMBONES (PESCADO) AOVE, AJO, PEREJIL, SAL, LIMÓN, HARINA DE TRIGO (GLUTEN), AOVE, SAL EN ESCAMAS,

HAMBURGUESITA DE CERDO CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA

CARAMELIZADA

PAN (GLUTEN, SÉSAMO) CARNE PICADA DE CERDO, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA (LACTEO).

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

BEBIDAS

AGUA 50 cl ó REFRESCOS 33 cl ó CERVEZA 33 cl sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRECIO 23,40 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR)

* 8 UNIDADES + 1 POSTRE + 1 BEBIDA

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Ctms.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO/LUNCH ARISTÓTELES

APERITIVO FRÍOS

LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CARASAU

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, PAN CARASAU (HARINA DE TRIGO.(**GLUTEN**) AGUA, SAL

TAQUITOS DE SURTIDO DE QUESOS CON NUECES Y FRUTAS

QUESO MANCHEGO, QUESO MAJORERO, QUESO MAHÓN (LECHE DE CABRA, VACA, OVEJA) (**LACTEO**) NUECES (**FRUTOS SECOS**) FRUTA

PANECILLOS CRISTAL, CEREALES / BLANCO, ATÚN CON PIMIENTO

ASADO

PAN (**GLUTEN, SEMILLAS, FRUTOS SECOS**) ATÚN EN ACEITE (**PESCADO**) PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS CON LEÑA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CROASSANT CON MUSS DE PATO Y FRAMBUESA

CROASSANT (**GLUTEN, MANTEQUILLA, SÉSAMO, HUEVO**) MOUSSE DE PATO, MERMELADA DE FRAMBUESA.

WRAPS DE SALMÓN CON QUESO Y RÚCULA

OBLEAS (**GLUTEN**) SALMÓN (**PESCADO**) CREMA DE QUESO (**LACTEO**) RÚCULA, ESPINACAS.

APERITIVOS CALIENTES

EXQUISITA TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

PATATAS, **HUEVO**, CEBOLLA, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

HAMBURGUESITA DE TERNERA CON BEICON Y QUESO

PAN (**GLUTEN, SÉSAMO**) CARNE PICADA DE TERNERA, (**HUEVO, ORÉGANO, SOJA, PIMIENTA**), QUESO, (**LACTEO**) BEICÓN, TOMATE, KETCHUP, **MOSTAZA**.

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

BEBIDAS

AGUA MINERAL 50 cl ó REFRESCOS 33 cl ó CERVEZA 33 cl sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRECIO 23,35 € + IVA

*

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR)

* 7 UNIDADES + 1 POSTRE +1 BEBIDA

* JAMÓN 25 GR P.C/ QUESO 50 gr. P.C. TORTILLA 100 gr. P.C

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Ctms.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO/LUNCH

SÓCRATES

APERITIVOS FRÍOS

LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CARASAU

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, PAN CARASAU (HARINA DE TRIGO, CEBADA, AGUA, SAL) (**GLUTEN**)

TAQUITOS DE SURTIDO DE QUESOS CON FRUTAS Y MEMBRILLO

QUESO MANCHEGO, QUESO MAJORERO, QUESO MAHÓN (LECHE DE CABRA, VACA, OVEJA) (**LACTEO**) FRUTA, MEMBRILLO.

CUP DE ENSALADA CAMPERA

ENSALADA CAMPERA (PATATAS, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA, TOMATE, ATÚN (**PESCADO**), HUEVO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, LIMÓN, VINAGRE (**SULFITOS**))SAL.

APERITIVOS CALIENTES

EXQUISITA TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

PATATAS, HUEVO, CEBOLLA, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

TAPA PAELLA DE ARROZ CON PLUMA IBÉRICA

ARROZ, PLUMA DE CERDO IBÉRICO, PIMIENTO VERDE Y ROJO, TOMATE, CEBOLLA, AJO, AOVE, AZAFRAN, SAL.

SAQUITOS DE MORCILLA CON MIÉL Y SALSA DE FRAMBUESA

PASTA FILO: HARINA TRIGO (**GLUTEN**) MORCILLA: SANGRE, CEBOLLA, SAL, SALSA DE FRAMBUESA: FRAMBUESA, AZÚCAR, AOVE.

MORRALITO DE POLLO AL CURRY CON COCO

PASTA FILO: HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**) POLLO, CEBOLLA, **CURRY**, COCO, AOVE, SAL

CROQUETA CASERAS DE COCIDO

BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**)) LECHE, MANTEQUILLA (**LACTEO**)) CARNE DE COCIDO: MORCILLO DE VACA, POLLO, JAMÓN IBÉRICO, ESPINAZO DE CERDO, TOCINO, CHORIZO IBÉRICO, GARBANZOS, PAN RALLADO (**GLUTEN**), AOVE, SAL

CROQUETA CASERAS DE KIMCHI

BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**)) LECHE, MANTEQUILLA (**LACTEO**)) KIMCHI: COL FERMENTADA, QUESO GORGONZOLA, (**LACTEO**) PAN RALLADO (**GLUTEN**) AOVE, SAL

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

BEBIDAS

AGUA MINERAL 50 cl ó REFRESCOS 33 cl ó CERVEZA 33 cl sin alcohol

MENAJE

INCLUYE, CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRECIO. 26,95 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR)

* 9 UNIDADES + 1 POSTRE + 1 BEBIDA

* JAMÓN 25 GR P.C./ QUESO 50 gr. P.C. TORTILLA 100 gr. P.C

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Ctms.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO LUNCH CICERÓN

APERITIVOS FRÍOS

VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y JAMÓN IBÉRICO

TOMATE NATURAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, PAN (**GLUTEN**) AJO, SAL, HUEVO DE CODORNIZ, JAMÓN IBÉRICO

CUP DE ENSALADA DE PATATAS CON LANGOSTINOS Y CURRY

PATATAS COCIDAS, **APIO**, CEBOLLA, LANGOSTINOS, (**PESCADO**) AJO, MAHONESA (**LACTEO, HUEVO**) CURRY

PANECILLOS CRISTAL CON CEREALES / BLANCO JAMÓN IBÉRICO

PAN (**GLUTEN, SEMILLAS**) JAMÓN IBÉRICO, TOMATE NATURAL RALLADO, AOVE, SAL.

PANECILLOS BAO SALMÓN CON ENSALADA RUSA

HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**) SALMÓN (**PESCADO**) ENSALADA RUSA (PATATAS, ZANAHORIA, GIUISANTE, PIMIENTO ASADO, ATÚN (**PESCADO**) HUEVO, MAHONESA (**LACTEO, HUEVO**) SAL.

APERITIVOS CALIENTES

TAPA PAELLA DE ARROZ CON PLUMA IBÉRICA

ARROZ, PLUMA DE CERDO IBÉRICO, PIMIENTO VERDE Y ROJO, TOMATE, CEBOLLA, AJO, AOVE, AZAFRAN, SAL.

BOCADITOS DE POLLO CON SALSA DE MOSTAZA (3)

PORCIONES DE PECHUGA DE POLLO, PAN RALLADO (**GLUTEN**) ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL, SALSA DE MOSTAZA (AOVE, **MOSTAZA**, MIEL, LIMÓN)

EMPANADILLAS DE BACALAO CON PISTO

MASA DE EMPANADILLA (**GLUTEN**) PISTO: TOMATE, PIMIENTO, CALABACÍN, CEBOLLA, BACALAO (**PESCADO**) ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL.

MINI HOT DOGS SALCHICHA FRANFURT

PAN (HARINA DE TRIGO (**GLUTEN, SÉSAMO**)) CARNE DE CERDO, TOMATE KEPCHUP, **MOSTAZA**, TOMATE, JALAPEÑO, PEPINILLO, LIMÓN, VINAGRE, CEBOLLA, **SOJA**, SAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

POSTRE

CUP DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA

FRAMBUESAS, PIÑA, UVA, PAPAYA, KIWI, FRESA, MELÓN, MANDARINA, SANDIA, MENTA.

PINTXO DE TRUFAS DE CHOCOLATE CON FRAMBUESA

TRUFA (CACAO, NATA (**LACTEO**)) FRAMBUESA, MERMELADA DE FRAMBUESA

BEBIDAS

AGUA ó REFRESCOS ó CERVEZA sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERÍA

PRECIO 24,70 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR)

* 8 UNIDADES + 2 POSTRE + 1 BEBIDA

* JAMÓN 25 GR P.C/ QUESO 50 gr. P.C. TORTILLA 100 gr. P.C

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Ctms.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024

ALMUERZO/LUNCH DESCARTES

APERITIVOS CALIENTES

PAELLERA DE ARROZ CON PLUMA IBÉRICA

ARROZ BOMBA, PLUMA DE CERDO IBÉRICO, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, AJO, TOMATE FRITO. CALDO DE POLLO (POLLO, VERDURAS (APIO, CEBOLLA, PIMIENTO, AJO, NABO PUERRO) AOVE, AZAFRAN, SAL.

MORRALITOS DE POLLO AL CURRY CON COCO

PASTA FILO (**GLUTEN**) PECHUGA DE POLLO, NATA (**LACTEO**) CURRY, COCO, SAL, AOVE.

HAMBURGUESITA DE TERNERA CON BEICON Y QUESO

PAN (**GLUTEN, SÉSAMO**) CARNE DE TERNERA, TOMATE NATURAL, BEICÓN, QUESO (**LACTEO**) MOSTAZA, KETCHUP.

PINTXO DE BOCADITOS DE SOLOMILLO IBÉRICO CRIOLLO

SOLOMILLO DE CERDO, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, PIMENTÓN PICANTE, **SOJA**, AOVE, SAL MALDÓN

APERITIVOS FRIOS

CUP TARTAR DE LOMOS DE SALMÓN CON AGUACATE

SALMÓN AHUMADO (**PESCADO**) AGUACATE, CEBOLLINO, **SESAMO**, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL, LIMÓN.

CUP DE ENSALADA CAMPERA CON HUEVO Y ATÚN

ENSALADA CAMPERA (PATATAS, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA, TOMATE, ATÚN (**PESCADO**), HUEVO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, LIMÓN, VINAGRE (**SULFITOS**) SAL.

PINTXO DE CORAZONES DE ALCACHOFA CON TOMATE Y ALBAHACA

CORAZÓN DE ALCACHOFA, TOMATE SECO, ORÉGANO, ALBAHACA FRESCA, MENTA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL EN ESCAMAS.

PINTXO PERLAS DE QUESO MOZZARELA CON TOMATE SECO Y

ALBAHACA

QUESO MOZZARELA (**LACTEO**) TOMATE SECO, ALBAHACA, AOVE, SAL MALDÓN

POSTRE

CUP DE POSTRE FRÍO DE TIRAMISÚ

LECHE (**LACTEO**) AZÚCAR, CACAO, ZUMO DE LIMÓN, RON, GALLETA:(HARINA DE TRIGO (**GLUTEN**) HUEVO, CANELA, **FRUTOS SECOS**

CAFÉ, LECHE, INFUSIONES

LECHE SEMI DESNATADA (**LACTEO**)

CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO

INFUSIONES TÉ, MANZANILLA, MENTA-POLEO

AZUCAR BLANCA, AZUCAR MORENO, EDULCORANTE, STEVIA

COLACAO

BEBIDAS

AGUA MINERAL 50 CL o REFRESCOS 33 CL o CERVEZA 33 CL sin alcohol

MENAJE

INCLUYE: CUBIERTOS, VASOS, SERVILLETAS, MANTELERIA

PRECIO 26,15 € + IVA

* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

* OPCIÓN CALIENTE (PARA CALENTAR

* 8 UNIDADES +1 POSTRE + 1 BEBIDAS

* 150 CL CAFÉ CON LECHE

* OPCIÓN MATERIAL CERÁMICO INCREMENTO DE 0,90 Cmts.

* OPCIÓN SERVICIO DE CAMARERO

* PRECIOS VIGENTE HASTA JULIO 2024