

# MENÚS COCKTAIL

## VINO ESPAÑOL Y APERITIVOS

*En Amaranto Catering, nos dedicamos con esmero a la creación de ambientes exclusivos mediante nuestros servicios de cócteles, diseñando experiencias inigualables para cada ocasión.*

*Explora nuestro variado menú que abarca desde opciones clásicas hasta creaciones innovadoras, cuidadosamente elaboradas para satisfacer todos los gustos.*

*La presentación de nuestros servicios se distingue por su elegancia y sofisticación, añadiendo un toque distintivo a tu evento. Nos adaptamos a tus necesidades específicas, ofreciendo opciones personalizadas que se ajustan a diversas preferencias.*

*En nuestra búsqueda por la sostenibilidad, empleamos materiales ecoamigables que contribuyen a un evento respetuoso con el medio ambiente. La calidad excepcional de nuestros productos y nuestro servicio dedicado nos hacen destacar en cada celebración.*

*Para realizar pedidos o obtener detalles adicionales, te invitamos a que te pongas en contacto con nosotros. Estamos aquí para crear momentos memorables y únicos que reflejen tu estilo y visión.*

*Puede realizar sus pedido através de:*



### SERVICIOS ADICIONALES

- Servicio de camareros
- Mobiliario
- Cristalería y vajilla ,

### TAMBIEN.

- \*- Brunch para empresas
- Bandeja reuniones de trabajo
- Almuerzo lunch de empresas
- Mesa buffets
- Almuerzo lunch de empresas
- Menús individuales y colectivos
- Vino Español
- Cocktail de empresas

## VINO ESPAÑOL 1.0

### APERITIVOS FRIOS

LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO CON GRISSINES O PAN CARASAU

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

BOCADITOS DE TORTILLA DE PATATAS CON CALABACÍN

PATATAS, **HUEVO**, CEBOLLA, CALABACÍN, AOVE, SAL.

CUP TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE

HARINA DE TRIGO (**GLUTEN, LACTEO**) SALMÓN AHUMADO (**PESCADO**), AGUACATE, CEBOLLINO, CEBOLLA MORADA, AOVE, LIMÓN, **SÉSAMO**, SAL.

LINGOTES DE ENSALADILLA RUSA Y HUEVO

HARINA DE TRIGO (GLUTEN, MANTEQUILLA) ENSALADILLA RUSA (PATATAS, ZANAHORIA, GUISANTE, PIMIENTO DEL PIQUILLO, ATÚN EN ACEITE (PESCADO) HUEVO DE GALLINA, HUEVO DE CODORNIZ, MAHONESA: (LACTEO, HUEVO) CEBOLLINO, ORÉGANO.

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

### CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO, MANTELERÍA

### SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO 24,90 € + IVA

#### OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

SERVIDO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos y bebidas se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 5 UNIDAD SALADO

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA SEPTIEMBRE 2024

## VINO ESPAÑOL 2.0

### APERITIVOS FRIOS

LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO CON GRISSINES O PAN CARASAU

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, PICOS, GRISSINES (HARINA DE TRIGO, CEBADA, AGUA, SAL) (GLUTEN)

Cu TAQUITOS DE SURTIDO DE QUESOS CON NUECES Y FRUTAS

SELECCIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES (QUESO MANCHEGO, EDAM, BRIQUE, GOUDA). (LECHE DE CABRA, VACA, OVEJA) LACTEO

CUCHARILLA DE STEAK TARTÁRE CON SALSA DE MOSTAZA DE DIJON

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) MANTEQUILLA (LACTEO) SOLOMILLO DE TERNERA, MOSTAZA DE DIJÓN, ALCAPARRA, CEBOLLINO, AOVE, SALSAS PERRINS/SOJA, SALSAS VALENTINA (CHILI) SAL ESCAMAS

PINTXO DE GAMBÓN EN TEMPURA AL AJILLO

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) MANTEQUILLA (LACTEO) GAMBÓN (PESCADO) AOVE, AJO, LIMÓN PEREJIL, SAL.

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

### CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO, MANTELERÍA

### SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO 25,95 € + IVA

#### OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

SERVIDO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos y bebidas se ofrecen individualizados y dispuestos para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 7 UNIDAD SALADO

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2 horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTES HASTA SEPTIEMBRE 2024

## VINO ESPAÑOL 3.0

### APERITIVOS FRIOS

LONCHAS FINAS DE CAÑA DE LOMO IBÉRICO CON GRISSINES O PAN CARASUA

LOMO IBÉRICO DE CEBO, PICOS, GRISSINES (HARINA DE TRIGO, CEBADA, AGUA, SAL) (GLUTEN)

PINTXO DE SALMÓN AHUMADO CON PERLAS DE YUZU

SALMÓN AHUMADO (PESCADO) PERLAS DE YUZU (CÍTRICOS) SAL, AOVE.

BOCADITOS DE TORTILLA DE PATATAS CON CALABACÍN

PATATAS, HUEVO, CEBOLLA, CALABACÍN, AOVE, SAL.

TARLETAS DE CREMA DE QUESO FRESCO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) CREMA DE QUESO FRESCO (LACTEO) QUESO ROQUEFORT (LACTEO) CEBOLLA CARAMELIZADA, GLUCOSA.

LINGOTES DE FOIE DE PATO CON ALMENDRA CARAMELIZADA Y FRAMBUESA

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) MANTEQUILLA (LACTEO) FOIE DE PATO, ALMENDRA CARAMELIZADA (FRUTOS SECOS)

MERMELADA DE GROSELLAS, FRAMBUESA NATURAL, AZÚCAR GLASS.

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

### CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO, MANTELERIA

### SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO 27,95 € + IVA

#### OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

SERVIDO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos y bebidas se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 7 UNIDAD SALADO

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2 horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA ENERO 2024



## COCKTAIL APERITIVO 4.0

### APERITIVOS FRIOS

CUP/CHUPITO DE SALMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ

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

Cu TAQUITOS DE SELECCIÓN DE QUESOS CON MEMBRILLO

SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES (PATA MULO, MAJORERO, GAMONEU) LECHE DE CABRA, VACA, OVEJA (LACTEO)

CUP/PINTXO DE PULPO CON PURÉ DE PATATAS Y PIMENTÓN DE LA VERA

PRÉ DE PATATAS (PATATAS, LECHE (LACTEO) PULPO (PESCADO) PIMENTÓN DE LA VERA, PICANTE, AOVE, SAL EN ESCAMAS.

CAZUELITA DE PISTO MANCHEGO CON HUEVO DE CODORNIZ

MASA DE EMPANADILLA (GLUTEN) TOMATE, PIMIENTO, CEBOLLA, CALABACÍN, AJO, ACEITE VEGETAL, SAL. HUEVO DE CODORNIZ, AOVE, 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.

ENROLLADITOS DE POLLO AL LIMÓN CON CREMA DE QUESO Y RÚCULA

TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (GLUTEN, SEMILLAS) PECHUGA DE POLLO, LIMÓN, AOVE, SAL. CREMA DE QUESO (LACTEO) RÚCULA, CEBOLLINO.

### APERITIVO DULCE

SURTIDO DE SABROSOS BOCADITOS DE PASTERIA

PETIT CHOUX DE NATA, GANACHÉ DE CHOCOLATE NEGRO, BIZCOCHO DE ALMENDRAS CON GIANDUJA, TARTELETA DE CREMA TOSTADA, TOCINO DE CIELO, MUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, PETIT CHOUX DE TRUFA

INGREDIENTES ALERGENOS: GLUTEN, SOJA, ALMENDRA, AVELLANAS, LECHE, HUEVO, NUEZ PECÁN, PISTACHO, PESCADO, APIO, SESAMO, CACAHUETE, FRUTOS DE CASCARA, ALTRAMUZ

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO, MANTELERIA

SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO 29,85 € + IVA

### OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

SERVIDO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos y bebidas se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 8 UNIDAD SALADO + 2 DULCES

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2 horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA ENERO 2024

# COCKTAIL APERITIVO 5.0

## APERITIVOS CALIENTES

### SURTIDO DE CROQUETITAS CASERAS\*

-CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (PAN RALLADO (GLUTEN) BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (GLUTEN)) LECHE, JAMÓN, SAL, AOVE

-CROQUETITAS DE SETAS (PAN RALLADO, (GLUTEN) BECHAMEL (HARINA DE TRIGO, (GLUTEN) LECHE, SETAS CULTIVADAS

### ROLLITOS DE PASTA FILO RELLENOS DE CARNE / VERDURAS\*

-ROLLITOS DE TERNERA. PASTA FILO (HARINA TRIGO (GLUTEN) Y MAÍZ) CARNE DE TERNERA, ESPECIAS, HUEVO

-ROLITOS DE VERDURAS. PASTA FILO (HARINA TRIGO (GLUTEN) Y MAIZ) VERDURA (ZANAHORIA, APIO, COL) HUEVO, NATA.

### PINTXO DE TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

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

### BROCHETITAS DE POLLO CRIOLLO

PECHUGA DE POLLO, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA, PIMENTÓN PICANTE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL.

### PETIT MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y TOMATE NATURAL

PAN (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) SÉSAMO) PICADA DE TERNERA, TOMATE NATURAL EN LONCHAS, QUESO (LACTEO) MAHONESA (HUEVO, LACTEO)

## APERITIVOS FRIOS

### VASITOS DE TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE

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

### PINTXO PERLAS DE QUESO MOZZARELA CON TOMATE SECO Y ALBAHACA

QUESO MOZZARELA (LACTEO) TOMATE SECO, ORÉGANO, ALBAHACA FRESCA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL.

### PINTXO DE LANGOSTINO Y PULPO ALIÑADOS

LANGOSTINO (MARISCO), CEBOLLA, MOSTAZA, ACEITUNA, AJO, PIMENTON PICANTE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRE, (SULFITOS) SAL

## POSTRE

### SELECCIÓN DE CUP SURTIDOS DE PASTELERIA

CREMA DULCE DE LIMÓN CON MERMELADA DE FRUTAS, TARTA DE ZANAHORIA, TARTA DE CHOCOLATE, TARTA DE QUESO TIRAMISU, CACAO CON COOKIS Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES ALERGENOS: GLUTEN, SOJA, ALMENDRA, AVELLANAS, LACTEO, HUEVO, NUEZ PECÁN, PISTACHO, PESCADO, APIO, SESAMO, CACAHUETE, FRUTOS DE CASCARA, ALTRAMUZ

## BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, CERVEZA Sin alcohol

SURTIDO DE REFRESCOS, AGUA,

## CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO, MANTELERÍA

## SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO 39,90 € + IVA

### OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

TIPO BUFFET, ATENDIDO POR CAMARERO CON BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se presentan de forma individualizada en cucuruchos, vasos, o bandejas.

SERVIDO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y SERVICIO LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 10 UNIDAD SALADO + 2 DULCE

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA ENERO 2024

\* APTO VEGANOS \* APTO VEGETARIANOS \* SIN GLUTEN \* LIGERAMENTE PICANTE

# COCKTAIL APERITIVO 6.0

## APERITIVOS CALIENTES

### SURTIDO DE MINI CROQUETITAS CASERAS\*

-COCIDO (PAN RALLADO (GLUTEN) HUEVO, BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (GLUTEN)) LECHE, MANTEQUILLA (LACTEO) SAL, AOVE

-KIMCHI (PAN RALLADO (GLUTEN) HUEVO, BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) LECHE, MANTEQUILLA (LACTEO) QUESO GORGONZOLA, (LACTEO) SAL, AOVE

### EMPANADILLAS CASERAS CON TORREZNOS DE SORIA / BACALAO \*

-MASA DE EMPANADILLA (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) PATATAS, CHORIZO, PIMENTÓN PICANTE, TORREZNO DE SORIA, SAL

-MASA DE EMPANADILLA (HARINA DE TRIGO (GLUTEN), BACALAO DESMIGADO (PESCADO), PISTO (PIMIENTO, CEBOLLA, AOVE, TOMATE FRITO, CALABACÍN, AJO, SAL, AOVE.

### PINTXO DE TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

PATATAS, HUEVO, CEBOLLA, AOVE, SAL.

### BROCHETITAS DE SOLOMILLO CRIOLLO

SOLOMILLO DE CERDO, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA, PIMENTÓN, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL.

### PETIT MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y TOMATE NATURAL

PAN (HARINA DE TRIGO(GLUTEN) SÉSAMO)) PICADA DE TERNERA, TOMATE NATURAL EN LONCHAS, QUESO (LACTEO) MAHONESA (HUEVO, LACTEO)

## APERITIVOS FRIOS

### LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO CON GRISSINES

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, PICOS, GRISSINES (HARINA DE TRIGO, CEBADA, AGUA, SAL) (GLUTEN) AOVE.

### Cu TAQUITOS DE SURTIDO DE QUESOS CON NUECES Y FRUTAS

QUESO MANCHEGO, PATA MULO, MAJORERO, MAHON (LECHE DE CABRA, VACA, OVEJA) LACTEO

### CUP DE ENSALADAS DE PATATAS CON LANGOSTINOS

ENSALADA DE PATATAS Y LANGOSTINOS (PESCADO) (PATATAS, APIO, CEBOLLA, LANGOSTINOS, AJO, CURRY, MAHONESA (HUEVO, LACTEO)

## POSTRE

### SURTIDO DE SABROSOS BOCADITOS DE PASTELERIA

PETIT CHOUX DE NATA, GANACHÉ DE CHOCOLATE NEGRO, BIZCOCHO DE ALMENDRAS CON GIANDUJA, TARTELETA DE CREMA TOSTADA, TOCINO DE CIELO, MUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, PETIT CHOUX DE TRUFA  
INGREDIENTES ALERGENOS: GLUTEN, SOJA, ALMENDRA, AVELLANAS, LACTEO, HUEVO, NUEZ PECÁN, PISTACHO, PESCADO, APIO, SESAMO, CACAHUETE, FRUTOS DE CASCARA, ALTRAMUZ

## BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, CERVEZA Sin alcohol

SURTIDO DE REFRESCOS, AGUA,

## CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO, MATELERÍA

## SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO 39,90 € + IVA

### OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

TIPO BUFFET, ATENDIDO POR CAMARERO CON BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se presentan de forma individualizada en cucurucho, vasos, o bandejas.

SERVICIO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y SERVICIO LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 13 UNIDAD SALADO + 2 DULCE

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA ENERO 2024

\* APTO VEGANOS \* APTO VEGETARIANOS \* SIN GLUTEN \* LIGERAMENTE PICANTE

# COCKTAIL APERITIVO

## 7.0

### APERITIVOS CALIENTES

#### CREMA DE CALABAZA CON LECHE DE COCO.

CALABAZA, ZANAHORIA, PATATAS, CEBOLLA, AJO, CALDO DE VERDURAS (REPOLLO, NABO, APIO, ZANAHORIA) LECHE DE COCO, NUÉZ MOSCADA, JENGIBRE, AOVE, SAL.

#### CROQUETAS CASERAS DE KIMCHI Y QUESO GORGONZOLA

BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) LECHE, MANTEQUILLA (LACTEO)) KIMCHI (COL FERMENTADA) PANCO, PAN RALLADO (GLUTEN) HUEVO, AOVE, SAL

#### EMPANADILLAS DE PISTO MANCHEGO

MASA DE EMPANADILLA (GLUTEN) TOMATE, PIMIENTO, CEBOLLA, CALABACÍN, AJO, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, COMINO, SAL

#### HAMBURGUESA DE PULLED PORK CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA

#### CARAMELIZADA

PAN (GLUTEN, SESAMO) CARNE DESHILACHADA DE CERDO, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA (LACTEO)

### APERITIVOS FRIOS

#### VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y JAMÓN IBÉRICO

TOMATE NATURAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, PAN (GLUTEN) AJO, SAL.

COMPLEMENTO: HUEVO DE CODORNIZ, JAMÓN IBÉRICO

#### CUP DE ENSALADA DE PATATAS CON LANGOSTINOS Y CURRY

ENSALADA DE PATATAS Y LANGOSTINOS (PATATAS, APIO, CEBOLLA, LANGOSTINOS (PESCADO) AJO, CURRY, MAHONESA (HUEVO, LACTEO)

#### PANECILLOS CRISTAL BLANCO JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE

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

#### PANECILLO TIERNO BRIOCHE RELLENO DE TORTILLA

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

### POSTRES DULCES

#### CUP DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

NARANJA, FRESA, FRAMBUESA, ARANDANO, PAPAYA, PIÑA, MELÓN, SANDIA.

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

### MOBILIARIO, CRISTALERIA Y VAJILLA

### SERVICIO DE CAMARERO\*

PRECIO. 35,10 € + IVA

- \* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA
- \* FRITO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- \* 8 UNIDAD SALADO + 1 DULCE
- \* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 hora)
- \* SERVICIO DE CAMARERO (2horas)
- \* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE
- \* PRECIOS VIGENTE HASTA JUNIO 2024
- \* APTO VEGANOS \* APTO VEGETARIANOS \* SIN GLUTEN \* LIGERAMENTE PICANTE



# COCKTAIL APERITIVO

## 8.0

### APERITIVOS CALIENTES

#### CALDO CASERO DE COCIDO

AGUA, HUESO DE JAMÓN IBÉRICO, HUESO DE CAÑA, MORCILLO, GALLINA, ESPINAZO DE CERDO, TOCINO IBÉRICO, PUNTA DE JAMÓN IBÉRICO, GARBANZO, SAL.

#### CROQUETAS DE COCIDO

PAN RALLADO (GLUTEN) BECHAMEL (HARINA DE TRIGO (GLUTEN)) LECHE, (LACTEO) AGUA, HUESO DE JAMÓN IBÉRICO, HUESO DE CAÑA, MORCILLO, GALLINA, ESPINAZO DE CERDO, TOCINO IBÉRICO, PUNTA DE JAMÓN IBÉRICO, GARBANZO, SAL.

#### EMPANADILLAS 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.

### APERITIVOS FRIOS

#### VASITO DE TARTAR DE TOMATE

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

#### PINTXO DE LANGOSTINOS MARINADOS CON SALSA DE MANGO

LANGOSTINO (MARISCO) AJO, AOVE, PIÑA, SALSA DE MANGO, LIMÓN, SAL.

#### PANECILLOS CRISTAL BLANCO RELLENOS CALAMARES A LA ROMANA

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

#### CUP DE ENSALADA DE PASTA 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.

### POSTRES DULCES

#### CUP POSTRE DULCE DE LIMÓN Y LIMA

LECHE (LACTEO) AZÚCAR, ZUMO DE LIMÓN, ZUMO DE LIMA, CORTEZA DE LIMÓN, CORTEZA DE NARANJA.

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

### MOBILIARIO, CRISTALERIA Y VAJILLA

### SERVICIO DE CAMARERO\*

PRECIO. 34,90 € + IVA

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* FRITO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

\* 8 UNIDAD SALADO + 1 DULCE

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 hora)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2 horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA JUNIO 2024

# COCKTAIL ALMUERZO 9.0

## APERITIVOS FRIOS

LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CARASAU / GRISSINES

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, PICOS, GRISSINES (HARINA DE TRIGO, CEBADA, AGUA, SAL) (GLUTEN)

PINTXO PERLAS MOZZARELA CON TOMATE SECO Y ALBAHACA

QUESO MOZZARELA (LACTEO) TOMATE SECO, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA, ORÉGANO, SAL.

LINGOTES CON FOIE DE PATO CON CRUJIENTE DE ALMENDRA Y FRAMBUESA NATURAL

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) FOIE DE PATO, ALMENDRA CARAMELIZADA (FRUTOS SECO) MERMELADA DE MORA, FRAMBUESA NATURAL, ARANDANO.

CUP DE TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE

LINGOTE (HARINA DE TRIGO (GLUTEN), SALMÓN AHUMADO (PESCADO) AGUACATE, CEBOLLINO, SÉSAMO, LIMÓN, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

CAZUELITAS DE PISTO DE VERDURAS CON HUEVO DE CODORNIZ

MASA DE EMPANADILLA (GLUTEN) PIMIENTO VERDE, CALABACIN TOMATE, CEBOLLA, AJO, AOVE. HUEVO DE CODORNIZ, SAL

## APERITIVO CALIENTE

CREMA DE CALABAZA CON LECHE DE COCO.

CALABAZA, ZANAHORIA, PATATAS, CEBOLLA, AJO, CALDO DE VERDURAS (REPOLLO, NABO, APIO, ZANAHORIA) LECHE DE COCO, NUÉZ MOSCADA, JENGIBRE, AOVE, SAL.

## PLATO DE COCINA

**(SELECCIONAR MÍNIMO 10 RACIONES POR REFERENCIA)**

PAELLA DE PLUMA IBÉRICA

PLUMA DE CERDO IBÉRICO, CALDO DE POLLO (AGUA, POLLO, PUERRO, APIO, ZANAHORIA, JAMÓN IBÉRICO) AOVE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO, ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL.

PAELLA DE PLUMA IBÉRICA CON ALCACHOFA Y ESPARRAGO TRIGUERO\*

PLUMA DE CERDO IBÉRICO, ESPARRAGOS TRIGUEROS, ALCACHOFA, CALDO DE POLLO (AGUA, POLLO, PUERRO, APIO, ZANAHORIA, JAMÓN IBÉRICO) AOVE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO, ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL.

PAELLA DE MARISCO

MARISCO, PESCADO (SEPIA, MEJILLON, CALAMARES, CHIRLAS, ALMEJAS, MERLUZA, GAMBAS, CAZÓN) PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, AJO, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL, CALDO DE PESCADO (AGUA, MOLUSCOS, CRUSTACEOS, PESCADOS) ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL

PAELLA DE VERDURAS

VERDURAS (CALABACIN, GUI SANTES, ZANAHORIA, COLES, COLIFLOR, JUDIAS VERDES, HABAS) CALDO DE VERDURAS (AGUA, PATATAS, ZANAHORIA, PUERRO, APIO, RÁBANO) AOVE, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, AJO, TOMATE FRITO, ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL.

FIDEUA DE POLLO

PASTA (HARINA DE TRIGO (GLUTEN)) PECHUGA Y MUSLO DE POLLO DESHUESADO, CALDO DE POLLO (AGUA, POLLO, PUERRO, APIO, ZANAHORIA, JAMÓN IBÉRICO) AOVE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO, AZAFRAN, SAL.

INCLUYE, SURTIDO DE PANECILLOS (GLUTEN, SEMILLAS) LIMÓN CORTADO EN CUARTOS

## POSTRE

CUP DE DULCE DE LIMÓN

LECHE (LACTEO) AZÚCAR, ZUMO DE LIMÓN, LIMÓN NATURAL.

SURTIDO DE SABROSOS BOCADITOS DE PASTERIA

PETIT CHOUX DE NATA, GANACHÉ DE CHOCOLATE NEGRO, BIZCOCHO DE ALMENDRAS CON GIANDUJA, TARTAleta DE CREMA TOSTADA, TOCINO DE CIELO, MUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, PETIT CHOUX DE TRUFA

INGREDIENTES ALERGENOS: GLUTEN, SOJA, ALMENDRA, AVELLANAS, LECHE, HUEVO, NUEZ PECÁN, PISTACHO, PESCADO, APIO, SESAMO, CACAHUETE, FRUTOS DE CASCARA, ALTRAMUZ

## BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, CERVEZA Sin alcohol

SURTIDO DE REFRESCOS, AGUA,

CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO

SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO.44,90 € + IVA

OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

TIPO BUFFET, ATENDIDO POR CAMARERO CON BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se presentan de forma individualizada en cucuruuchos, vasos, o bandejas.

SERVIDO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y SERVICIO LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 8 CANAPES 1 PLATO PRINCIPAL, + 2 DULCE

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA ENERO 2024

# COCKTAIL ALMUERZO 10.0

## APERITIVOS FRIOS

CUP/CHUPITO DE SALMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ

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

Cu TAQUITOS DE SURTIDO DE QUESOS CON NUECES Y FRUTAS

QUESO MANCHEGO, PATA MULO, MAJORERO, MAHON (LECHE DE CABRA, VACA, OVEJA) LACTEO, ARANDANOS

PINTXO CORAZONES DE ALCACHOFA CON TOMATE SECO Y ALBAHACA

ALCACHOFA, TOMATE SECO, ALBAHACA, ORÉGANO, AOVE, SAL, PIMIETA

BOCADITOS DE TORTILLA DE PATATAS CON CALABACÍN Y CEBOLLA

PATATAS, HUEVO, CALABACÍN, CEBOLLA, AOVE, SAL.

PINTXO DE GAMBÓN EN TEMPURA AL AJILLO

HARINA DE TRIGO (GLUTEN) MANTEQUILLA (LACTEO) GAMBÓN (PESCADO) AOVE, AJO, LIMÓN PEREJIL, SAL.

CUP DE TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE

LINGOTE (HARINA DE TRIGO (GLUTEN), SALMÓN AHUMADO (PESCADO) AGUACATE, CEBOLLINO, SÉSAMO, LIMÓN, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL

## PLATO DE COCINA

**(SELECCIONAR MÍNIMO 10 RACIONES POR REFERENCIA)**

PAELLA DE PLUMA IBÉRICA

PLUMA DE CERDO IBÉRICO, CALDO DE POLLO (AGUA, POLLO, PUERRO, APIO, ZANAHORIA, JAMÓN IBÉRICO) AOVE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO, ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL.

PAELLA DE PLUMA IBÉRICA CON ALCACHOFA Y ESPARRAGO TRIGUERO\*

PLUMA DE CERDO IBÉRICO, ESPARRAGOS TRIGUEROS, ALCACHOFA, CALDO DE POLLO (AGUA, POLLO, PUERRO, APIO, ZANAHORIA, JAMÓN IBÉRICO) AOVE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO, ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL.

PAELLA DE MARISCO

MARISCO (SEPIA, MEJILLON, CALAMARES, CHIRLAS, ALMEJAS, MERLUZA, GAMBAS, CAZÓN) PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, AJO, ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL, CALDO DE PESCADO (AGUA, MOLUSCOS, CRUSTACEOS, PESCADOS) ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL

PAELLA DE VERDURAS

VERDURAS (CALABACIN, GUISANTES, ZANAHORIA, COLES, COLIFLOR, JUDIAS VERDES, HABAS) CALDO DE VERDURAS (AGUA, PATATAS, ZANAHORIA, PUERRO, APIO, RÁBANO) AOVE, PIMIENTO VERDE, PIMIENTO ROJO, CEBOLLA, AJO, TOMATE FRITO, ARROZ BOMBA, AZAFRAN, SAL.

FIDEUA DE POLLO

PASTA HARINA DE TRIGO (GLUTEN) PECHUGA Y MUSLO DE POLLO DESHUESADO, CALDO DE POLLO (AGUA, POLLO, PUERRO, APIO, ZANAHORIA, JAMÓN IBÉRICO) AOVE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, AJO, AZAFRAN, SAL

.

INCLUYE: SURTIDO DE PANECILLOS (GLUTEN, SEMILLAS) LIMÓN CORTADO EN CUARTOS

## POSTRE

CUP DE TIRAMISÚ

LECHE (LACTEO) AZÚCAR, CAFÉ MASCARPONE (LACTEO) HARINA DE TRIGO (GLUTEN) CACAO

PINTXO DE TRUFAS DE CHOCOLATE CON FRAMBUESA

FRAMBUESA, TRUFA DE CHOCOLATE, NATA (LACTEO) CACAO, AZÚCAR

## BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, CERVEZA Sin alcohol

SURTIDO DE REFRESCOS, AGUA,

CRISTALERIA Y VAJILLA, MOBILIARIO

SERVICIO DE CAMARERO

PRECIO.44,90 € + IVA

OPCIONES DE PRESENTACIÓN y SERVICIO

TIPO BUFFET, ATENDIDO POR CAMARERO CON BARRA LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se presentan de forma individualizada en cucuruuchos, vasos, o bandejas.

SERVICIO INDIVIDUALIZADO CON PASES DE CAMARERO Y SERVICIO LIBRE DE BEBIDA

Los alimentos se ofrecen individualizados y dispuesto para ser consumidos

\* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA

\* 8 CANAPES 1 PLATO PRINCIPAL + 2 DULCE

\* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)

\* SERVICIO DE CAMARERO (2horas)

\* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

\* PRECIOS VIGENTE HASTA ENERO 2024

## COCKTAIL ALMUERZO 11.0

### 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, KEPCHUP.

#### 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

### POSTRES DULCES

#### CUP DE POSTRE FRÍO DE TIRAMISÚ

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

#### CUP TARTA DULCE DE QUESO

QUESO (LACTEO) GALLETAS (GLUTEN) MERMELADA DE ARANDANOS, CANELA, AZÚCAR.

### BEBIDAS

VINO TINTO "Ribera del Duero" Tinta fina

VINO BLANCO "Rueda" verdejo

CERVEZA, SURTIDO DE REFRESCOS

### MOBILIARIO, CRISTALERIA Y VAJILLA

### SERVICIO DE CAMARERO\*

PRECIO 34,70 € + IVA

- \* INGREDIENTES ALERGENOS EN NEGRITA
- \* FRITO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- \* 8 UNIDAD SALADO + 1DULCE
- \* SERVICIO DE BARRA LIBRE DE BEBIDAS (2 horas)
- \* SERVICIO DE CAMARERO (2 horas)
- \* MATERIALES RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE
- \* PRECIOS VIGENTE HASTA JUNIO 2024