



PROPUESTAS DE MENÚ

CATERING TEMPORADA 2024

MENÚ

01 Entrantes.

02 Ensaladas y ceviches.

03 Croquetas.

04 Sushi y gyozas.

05 Hot dogs.

06 Tacos.

07 Pan bao.

08 Pizzas.

09 Burgers.

10 Candy bar

01 ENTRANTES FORMALES.

Selección de embutidos Mundos Nuevos(Retamal de Llerena).

Tabla con Jamón ibérico de bellota, lomo, salchichón y chorizo ibérico.

Tabla de quesos.

Selección de quesos cremosos de Granadilla, quesos de cabra ecológicos Terra capra(Sierra de Gata) y quesos de sierra y primavera de La Cabra tira al Jerte (Navaconcejo).

Mariscos

Langostinos, gamba roja, gambones y anchoas del cantábrico.



01 ENTRANTES INFORMALES.

Entrantes.

- Patatas fritas.
- Patatas bravas.
- Patatas bacon&cheddar.
- Alitas pollo thai.
- Alitas bourbon barbacoa.
- Nachos con guacamole y pico de gallo.
- Nachos con chile y pico de gallo.
- Fish&chips con alioli lima.



02 ENSALADAS Y CEVICHES

Ensaladas.

- Ensalada de brotes con gulas y gambas.
- Ensalada de burrata, espinaca baby y cherrys.
- Ensalada de brotes con langostinos en tempura y anacardos.
- Ensalada César de pollo con queso curado, picatostes con romero y maíz .
- Ensalada de rúcula y canónigos con rulo de cabra caramelizado, nueces y granadas.



02 ENSALADAS Y CEVICHES

Ceviches.

- **Ceviche de corvina:** Tostones, cebolla mex, palomitas y leche de tigre.
- **Ceviche de merluza:** Quicos, palomitas, cebolla roja y leche de tigre.
- **Tartar de atún:** Cebollino, tomate, aguacate, vinagreta thai y sésamo tostado.
- **Tartar de salmón:** Aguacate, tomate, vinagreta de Jerez y sésamo tostado.



03 CROQUETAS.

Variantes.

- Croquetas de Jamón trufadas.
- Croquetas de langostinos y albahaca.
- Croquetas de Boletus.
- Croquetas de espinaca y gorgonzola.
- Croquetas de patatera y miel.
- Croquetas de cochinillo con manzana.
- Croquetas de Cabrales.



04 SUSHI Y GYOZAS.

Combinaciones.

- Nigiri de atún.
- Nigiri de salmón.
- Surtido de Makis de langostino, salmón, atún con mango y aguacate.
- Gyozas de pollo y setas.



05 HOT DOGS.

Variantes.

- **Hotdog** de salchicha fresca de cerdo, pollo o vegetariana con champiñones, rúcula, almendra y mayonesa de ajo.
- **Hotdog** de salchicha fresca de cerdo, pollo o vegetariana con bacon, lasca de parmesano, lechuga y salsa César.
- **Hotdog** de salchicha fresca de cerdo, pollo o vegetariana con cherry, cilantro, rúcula, cebolla roja y mayonesa de ajo.
- **Hotdog** de salchicha fresca de cerdo, pollo o vegetariana con patatas paja, rúcula, cebolleta y mayonesa de siracha.



06 TACOS.

Variantes.

- **Taco de ternera**, rabanito, cebolla roja encurtida y lima.
- **Taco de cochinita pibil** a baja temperatura con aguacate y pico de gallo.
- **Taco de pollo** macerado a baja temperatura con mix de brotes y sweet chilly.
- **Taco de pulpo** a la plancha con parmentier de patata, sal mandon y escamas de pimentón.



07 PAN BAO.

Variantes.

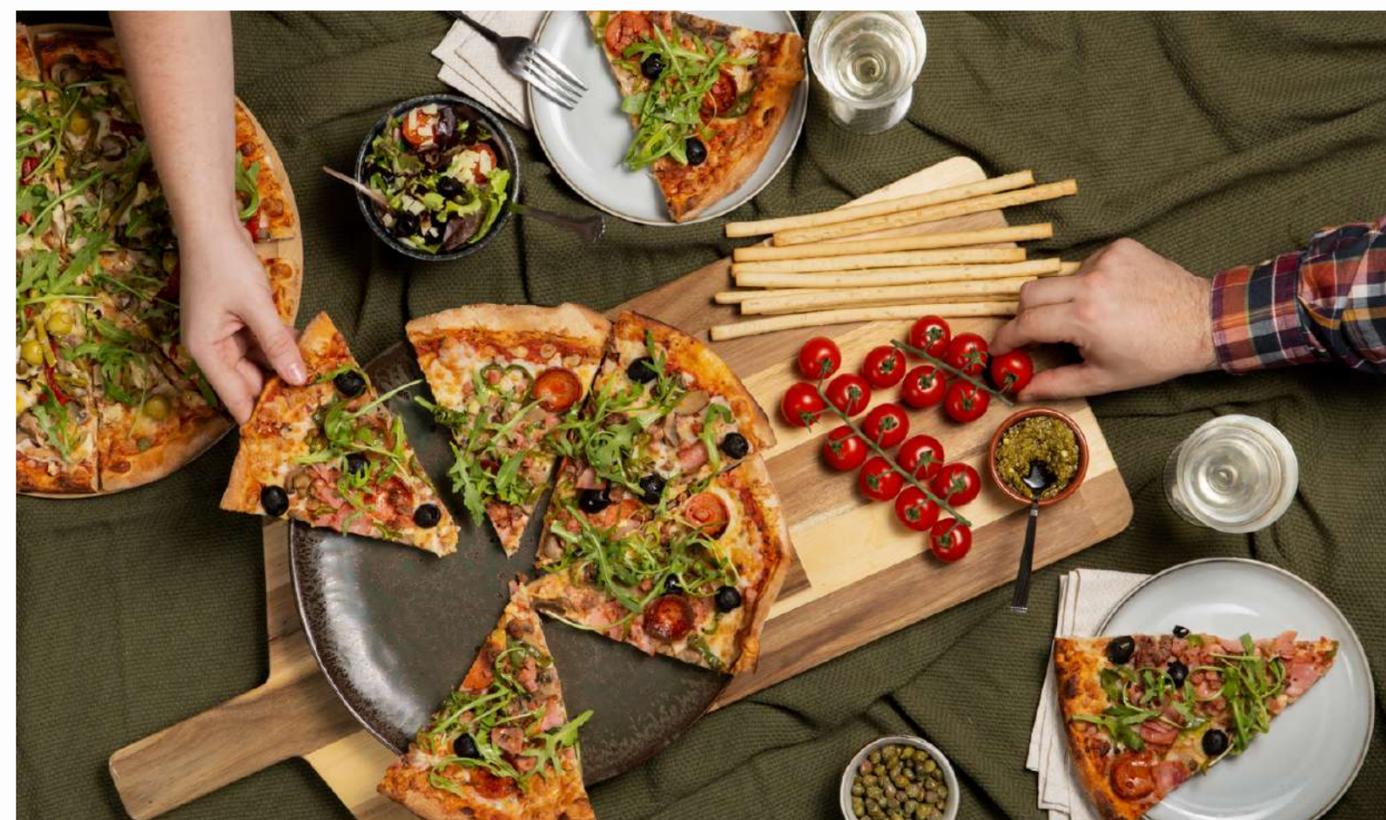
- **Pan bao de carrilleras** con cebolla encurtida, lascas de parmesano y cebollino.
- **Pan bao de pulled pork** con cebolleta, emmental y salsa barbacoa.
- **Pan bao de gambas** en tempura con rúcula, anacardo y salsa sweet chilly.
- **Pan bao de pollo** frito crujiente al limón.



08 PIZZAS.

Buffet de pizza al corte.

- **Pizza Napolitana:** Salsa de tomate triturado, mozzarella flor de latte D.O.P., albahaca y AOVE .
- **Pizza de Pepperoni:** Salsa de tomate triturado, mozzarella flor de latte D.O.P., pepperoni, pesto de albahaca y parmesano en polvo.
- **Pizza Amalfitana:** Salsa de tomate triturado, mozzarella flor de latte D.O.P., dados de gorgonzola, pollo asado, nueces y cebolla caramelizada.
- **Pizza Burrata y Jamón:** Salsa de tomate triturado, mozzarella flor de latte D.O.P., rúcula, Burrata, lascas de parmesano y Jamón ibérico.



08 PIZZAS.

Buffet de pizza al corte.

- **Pizza de Boloñesa:** Salsa de tomate triturado, mozzarella flor de latte D.O.P., carne picada de ternera y salsa barbacoa teriyaki .
- **Pizza de Carbocabra:** Salsa de nata, mozzarella flor de latte D.O.P., rulo de cabra y cebolla caramelizada.
- **Pizza Cuatro quesos:** Salsa de nata, mozzarella flor de latte D.O.P., rulo de cabra, emmental y gorgonzola.
- **Pizza Salmón y alcaparra:** Salsa de creme fraiche, mozzarella flor de latte D.O.P., salmón, alcaparras y AOVE.



09 BURGERS.

Buffet de burgers en pan brioche.

- **Burger Ibérica** : Medallón de cerdo, rulo de cabra caramelizado, mix de lechuga y salsa cheddar .
- **Burger de Barbacoa**: Medallón de cerdo, salsa barbacoa, cebolla frita, mix de lechuga cheddar y bacon.
- **Burger ibérica de jamón**: Medallón de cerdo, mix de lechuga, cheddar y jamón ibérico.
- **Burger carnívora**: Medallón de cerdo, cebolla frita, cheddar y salsa barbacoa.
- **Burger menú Infantil**: Medallón de cerdo o pollo con patatas fritas.



09 BURGERS.

- **Smash burger de buey:** Pan brioche, medallón de buey 190gr (Ganadería EL Autóctono) rúcula y mix de brotes, cheddar, tomate semiseco, bacon ahumado y salsa de pepinillo .
- **Smash burger autóctona:** Pan Brioche, medallón de ternera 100% Ganadería Jesús Manuel Martín cresco, queso cheddar fundido, bacon crujiente, pepinillo, mix de brotes de lechuga, cebolla caramelizada y salsa rural cream.
- **Black Merina Burger:** Pan brioche, carne 100% merina negra criada a pasto, rulo de cabra, cebolla frita, lechuga, mayonesa y salsa de curry-mango.
- **Burger Pollo frito:** Pan brioche, pollo marinado cocinado a baja temperatura con lechuga, pico de gallo y mayonesa de siracha.



- La ganadería de procedencia dependerá del stock

10 CANDY BAR.

Buffet de postres

- Tarta de queso con coulis de frutos rojos y menta.
- Tarta Red Velvet.
- Carrot cake.
- Brownie de chocolate.
- Muffins.
- Galletas de chocolate.
- Gominolas.
- Piruletas.
- Caramelos.

