

Catering El Carmelo

# Carta de Eventos

# Cocktail de Bienvenida

(Se realizará en el jardín si el tiempo lo permite)

- ☉ Surtido de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón
- ☉ Mini Volován de Atún con Uvas Pasas
- ☉ Mini Tortilla de Patatas al Aceite de Oliva
- ☉ Mini Kirs de Setas Silvestres y Champiñones
- ☉ Chupito de Gazpacho de Marisco o de la Huerta
- ☉ Cazuelita de Patatas Meneadas y Torreznos Crujientes.
- ☉ Brocheta de Entrecostilla Ibérica en Salsa de Soja y Oliva
- ☉ Triangulo de Queso Curado de Oveja y Mousse de Membrillo sobre Tostita crujiente
- ☉ Puntas de Solomillo en Salsa de Miel de Brezo

Bebidas:

Vino Blanco espumoso afrutado y Tinto Rioja o Ribera crianzas, Refrescos y Cervezas, con y sin alcohol.

## Entrantes

- ☐ Crema de Bogavante con Xangurro y Costrones de Pan Frito en Aceite de Oliva (Recomendado)
- ☐ Volován de Champiñones y Jamón Ibérico Gratinados con Salsa de Cangrejo
- ☐ Ensalada de Foie y Manzana con Surtido de Lechugas
- ☐ Gambón Plancha Cinco Unidades por Invitado (suplemento 4€)
- ☐ Creps de Sepia al Horno en Salsa de Mar

## Sorbetes

- ☐ Sorbete de Limón al Cava (Recomendado)
- ☐ Sorbete de Mango, de Tapioca y Vino Blanco
- ☐ Sorbete de Manzana a la Sidra

# Pescados

**\*El cliente podrá elegir entre carne o pescado indicándolo previamente.**

**Teniendo en cuenta que todos los que tomen carne deberán tomar la misma carne y todos Los que tomen pescado deberán tomar el mismo pescado (salvo excepciones: alergias, intolerancias...)**

- ☐ Lomo de Lubina con Salsa de Limón y Pizza de Calabacín **(suplemento 3€)**  
**(Recomendado)**
- ☐ Lomo de Bacalao al Ajo Arriero con Canónigos **(Recomendado)**
- ☐ Merluza de Pincho Nacional (del Cantábrico) al Horno con Vinagreta de Soja y Aceite de Oliva

# Carnes

- ☐ Trenza de Ibérico a la Plancha con salsa de cerveza tostada acompañada de Brotes tiernos y Tomate Cherry **(Especialidad)**
- ☐ Lingote de Cordero Braseado en Base Crujiente con Salsa de Oporto, Patatas Cerilla y Canónigos recomendado **(suplemento 3€)** **(Recomendado)**
- ☐ Solomillo de Ibérico a la Plancha, con Salsa de Oporto y Patatas al Ajillo
- ☐ Pierna de Cabrito Lechal **(una por persona)** Asada a la Provenzal, con Surtido de Lechugas **(suplemento 6€)**
- ☐ Solomillo de Ternera a la Plancha, con Ensalada y Salsas al Gusto **(suplemento 7€)**
- ☐ Tostón Asado a la Segoviana con Ensalada Romana, Cebolla y Tomate **(suplemento 6€)**

# Postres y Dulzuras

- ☐ Semiesfera de Mousse de Queso Fresco con Crujiente de Brownie al Chocolate sobre Salsa de Maracuyá (Muy recomendado)
- ☐ Cubo de Chocolate con Bizcocho de Naranja y Crema Inglesa (Recomendado)
- ☐ Crocanti de Fresas y Cremoso de Chocolate Blanco Sobre Culí de Fresas (Recomendado)
  
- ☐ Café, Infusiones y Licores



# Bodega

- ☐ Vino Tinto D. O. Rioja ó Ribera crianzas
- ☐ Vino Blanco (Verdejo), D. O. Rueda
- ☐ Licores



## **MENU INFANTIL**

Cóctel completo en el jardín junto a los mayores.

En el salón:

- Mini pizza artesana
- Pechuga de pollo adobada en fritura crujiente
- Croquetas artesanas de jamón
- Patatas fritas con Kepchup y mayonesa
- Tarta de comunión con muñequit

Niños que se sientan a la mesa con los padres sin cubierto: sin cargo

## **MERIENDA**

Servicio de merienda compuesto de:

- Surtido de empanadas artesanas
- Tortillas de patatas al aceite de oliva
- Mini Hamburguesas
- Mini Pizzas.
- Bollería tipo donuts
- Refrescos y cervezas.