



**ya**

· G R U P O ·

# 2021 MENÚS BODA EL ROMERAL

*Creando recuerdos*

# ¡HOLA PAREJA!

---

Empieza la cuenta atrás para vuestra boda... sabemos que comenzáis una etapa llena de incertidumbres, emociones, nervios, pero, sobre todo, serán unos meses de mucho amor, complicidad y satisfacciones.

Queremos formar parte de esta etapa y de vuestro gran día; ¿Por qué?

- Porque tenemos más 40 años de experiencia y en este tiempo hemos cumplido los sueños de muchas parejas.
- Nos esforzamos para que vuestra boda sea tal y como la habéis imaginado. Por eso, la personalizamos para que sea única.
- Disponemos de un equipo altamente competente que va a hacer que os sintáis muy bien desde el primer día.
- Nos encanta cuidar los detalles
- Disponemos de todos los permisos sanitarios para ofrecerte la seguridad y la calidad que vosotros y vuestros invitados merecéis.
- Porque nos apasiona nuestro trabajo

Tenemos mucho que ofrecer y estamos deseando conoceros.

**¿Hablamos de vuestra boda?**



**Ya**

· G R U P O ·

**Departamento de atención al cliente**

[clientes@cateringya.com](mailto:clientes@cateringya.com)

Telf. 966 446 555

Móvil. 670 314 842

# Menús Nupciales

Os presentamos nuestros menús de boda y os detallamos las condiciones de contratación.

## EL MENÚ INCLUYE

- **Alquiler de la finca.** Precio calculado para un mínimo de 130 comensales. Si no se alcanza este número habrá que abonar 22€ por comensal hasta llegar al mínimo exigido.
- **3 horas de barra libre.** Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- **Equipo de música con DJ** durante 6 horas desde el inicio del evento; sonorización de las zonas de ceremonia, cocktail, banquete y barra libre; puente de luces y microfonía
- Menú personalizable: Te presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elaboréis el menú a vuestro gusto.
- Mantelería a elegir (blanca, estampado floral y tela de saco) y **SILLA TIFFANY** de madera natural.
- **Arreglos florales** en las mesas (varios modelos a elegir según la flor de temporada).
- Prueba de menú para 6 personas. Si el número de invitados es inferior a 100, la prueba se realizará para 4 personas. La prueba de menú se realizará con al menos 6 meses de antelación según el calendario establecido por Catering Ya, salvo en bodas contratadas con menor antelación.
- Adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...
- **Coordinador del evento y de protocolo.**
- Doncella para limpieza de los baños y cestas con productos de baño.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Minutas personalizadas (menú impreso).
- Seating personalizado y números de mesa.
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería.
- Transporte de nuestros equipos hasta la finca.

## EL MENÚ NO INCLUYE

- Hora extra de barra libre: 3,00€/ hora por invitado adulto.
- Servicios auxiliares gastronómicos y externos (que encontraréis al final del dossier).
- 10% de IVA.

## CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 1000€ para reserva de fecha.

2º pago: 90% del total, 10 días antes del banquete.

3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete

Nota: Si vuestro banquete tiene entre 40 y 60 invitados adultos tendréis que abonar un suplemento de 200€. Si vuestro evento tiene menos de 40 invitados adultos se abonará un suplemento de 350€.

## Para empezar...

### COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra  
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo  
Brocheta de rape, bacon y salsa romescu  
Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave  
Langostino envuelto en pasta crujiente  
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco  
Nuestra mini patata brava gratinada **NEW**

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano  
Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**  
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal

Sorbete de frutas de la pasión

### PLATO PRINCIPAL

Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulast de setas y puré de patata **NEW**

ó

Rollos de dorada rellenos de verduras y gambitas sobre crema de mejillones

### POSTRE

Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 0

7 platos cocktail

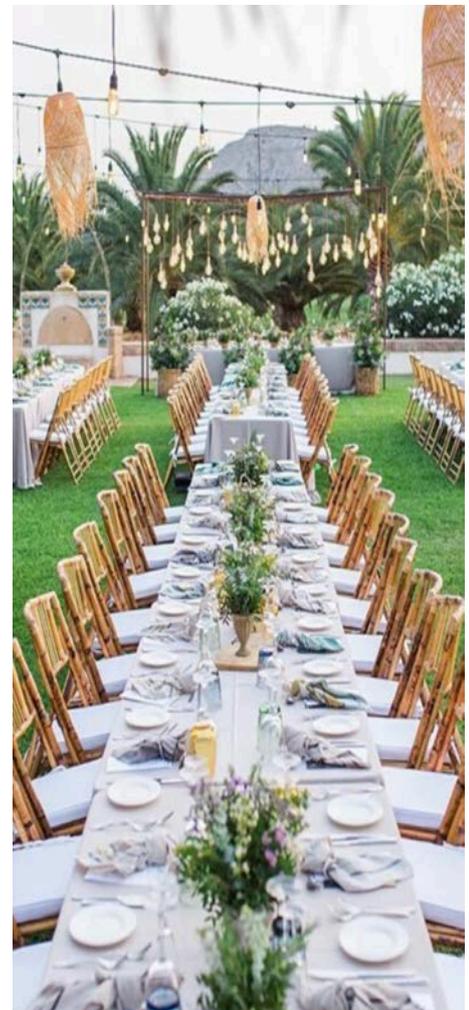
3 entradas centrales

Sorbete

Plato Principal

Postre

**93,90**



## Para empezar...

### COCKTAIL

Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón **NEW**  
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki  
Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki  
Mini coca de pulpo gratinada  
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos  
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES

Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas  
Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas  
Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto  
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Sorbete de daikiri cocktail

### PLATO PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes  
ó  
Dorada sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry **NEW**

### POSTRE

Creoso de chocolate Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 1

5 platos cocktail  
2 Estaciones temáticas  
4 entradas centrales  
Sorbete  
Plato Principal  
Postre

**97,90**



## Para empezar...

### COCKTAIL

Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole  
Canapé de foie, membrillo y crema trufada **NEW**  
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave  
Dumplings de langostino con salsa ponzu  
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas  
Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) **NEW**  
Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón  
Brochetas a la brasa: solomillo ibérico con verduras y pollo teriyaki **NEW**

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de presa ibérica con daditos de Idiazábal y aceite de trufa **NEW**  
Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki  
Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico **NEW**  
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Sorbete de sandia

### PLATO PRINCIPAL

Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas ó  
Merluza sobre cama de espárragos y romescu

### POSTRE

Timbal de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y teja de quicos **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 2

5 platos cocktail  
4 Estaciones temáticas  
4 entradas centrales  
Sorbete  
Plato Principal  
Postre

**102,50**



## Para empezar...

### COCKTAIL

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal **NEW**  
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún  
Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi  
Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**  
Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole  
Piruleta de atún de ijada teriyaki

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos  
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas  
Tataki de atún, salsa de soja y sésamo  
Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún)

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES

Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema Idiazábal  
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

### ENTRADA INDIVIDUAL

Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos **NEW**

Sorbete de mojito con hierbabuena

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chips de chirivía y brotes

ó

Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante **NEW**

### POSTRE

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera **NEW**

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 3

6 platos cocktail

4 Estaciones temáticas

2 entradas centrales

1 entrada individual

Sorbete

Plato Principal

Postre

**104,50**



## Para empezar...

### COCKTAIL

Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo **NEW**  
Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino  
Cucharita de pulpo gratinado  
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala  
Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano  
Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo **NEW**

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos  
Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) **NEW**  
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa  
Tacos al pastor

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADAS INDIVIDUALES

Ensalada de langostinos kataifi con tartar de mango y vinagreta de fruta de la pasión **NEW**  
Arroz negro meloso con brocheta de calamar  
  
Sorbete de agua de Valencia

### PLATO PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes  
ó  
Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón **NEW**

### POSTRE

Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada  
  
Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 4

6 platos cocktail  
4 Estaciones temáticas  
2 entradas individuales  
Sorbete  
Plato Principal  
Postre

**104,50**



## Para empezar...

### COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra  
Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa

Nuggets de secreto ibérico con salsa ranchera **NEW**

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas

Brochetas a la brasa: solomillo ibérico con verduras y pollo teriyaki **NEW**

Tempura de verduras con sus salsas (espárragos, setas, pimiento y cebolla con salsa romesco) **NEW**

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADAS CENTRALES

Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate casé, papaya, huevas de trucha y flores

Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima

Huevos de corral trufados con Idiazábal y taquitos de jamón

Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

Mariscada central (quisquilla, cigala y gamba roja)

Sorbete de daikiri cocktail

### PLATO PRINCIPAL

Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas ó

Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras

### POSTRE

"Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 5

4 platos cocktail

3 Estaciones temáticas

4 entradas centrales

Mariscada central

Sorbete

Plato Principal

Postre

**104,50**



## Para empezar...

### COCKTAIL

Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico  
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo  
Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula  
Brocheta de pollo con salsa vietnamita **NEW**  
Cucurucho de tempura de verduras con salsa romescu  
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

### ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan y mini panecillos  
Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas  
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita  
Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)  
Burger: mini burger americana y mini burger pollo de campo **NEW**

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

## En mesa...

### ENTRADA INDIVIDUAL

Alcachofa rellena de zamburiña y langostino sobre suquet de bogavante **NEW**

Sorbete de piña colada

### PLATO PRINCIPAL

Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena y salsa de vino tinto  
ó

Dorada sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry **NEW**

### POSTRE

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

Tarta nupcial de presentación a elegir entre: Red velvet, Carrot cake o Fondant \*

### BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

\*Tarta Fondant suplemento 100€

## Menú 6

6 platos cocktail

5 Estaciones temáticas

1 entrada individual

Sorbete

Plato Principal

Postre

**104,50**



# MENÚS ESPECIALES

## *Menú Vegano*

### **Cocktail**

Canapé con hummus de berenjena y chips de verduras  
Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco  
Cucharita de tartar de remolacha  
Crujiente de setas, calabaza y cúrcuma  
Micro hamburguesa vegetal

### **Entradas individuales**

Tartar de tofu marinado a la lima, aguacate, tomate case, papaya y flores  
Tabulé de quínoa y salsa romescu

Sorbete igual que el menú de la boda

### **Plato principal**

Canelón de boloñesa vegana y polvo de olivas negras

### **Postre**

Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispis de chocolate

## *Menú sin gluten y sin lactosa*

### **Cocktail**

Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco  
Canapé de ventresca de atún con cebollita confitada  
Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico  
Brocheta de atún de ijada con sésamo negro  
Micro hamburguesa de buey con mermelada de tomate y brotes

### **Entradas individuales**

Tartar de salmón ahumado, aguacate, mango, papaya y flores  
Mini musaka de bacon con cebollita confitada y salsa piquillo

Sorbete igual que el menú de la boda

### **Plato principal**

Se adaptará el plato elegido por el resto de invitados modificando la guarnición

### **Postre**

Tarta de nutella

**ya**  
· G R U P O ·

**Menú sin gluten:** Se adaptará el menú elegido para el resto de invitados  
**Menú staff:** Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (55€)



# *Y para los más pequeños, nuestro menú infantil...*

## **ENTRADAS INDIVIDUALES**

Patatas  
Aceitunas  
Jamón y queso  
Nuggets de pollo

## **PLATO PRINCIPAL**

Hamburguesa con patatas fritas

## **POSTRE**

Helados y chuches

## **BEBIDAS**

Refrescos y agua mineral durante todo el evento

## *Menú*

4 entradas individuales

Plato Principal

Postre

# 40

(incluye 10€ alquiler de la finca)



*Si necesitáis monitores infantiles o hinchables, ¡podemos ayudaros a conseguirlos!*

# Listado de Platos

A continuación, encontrarás nuestra propuesta de platos para 2021. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

## Cocktail

### FRIOS:

1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal **NEW**
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
4. Canapé de foie, membrillo y crema trufada **NEW**
5. Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
6. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
7. Corte de pastel de bogavante con huevas de salmón **NEW**
8. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
9. Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
10. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
11. Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
12. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
13. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
14. Mini marinera con anchoa
15. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula
16. Tosta de maíz con tataki de atún con crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo **NEW**

### CALIENTES:

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brocheta de dáttil con bacon **NEW**
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita **NEW**
4. Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
5. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
6. Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
7. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
8. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
9. Cucharita de pulpo gratinado
10. Cucurucho de fritura de calamarcitos con toque cajún
11. Cucurucho de tempura de verduras con salsa romescu
12. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
13. Dumplings de langostino con salsa ponzu
14. Langostino envuelto en pasta crujiente
15. Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
16. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
17. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
18. Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra **NEW**
19. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental **NEW**
20. Mini coca de pulpo gratinada
21. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirón en su tinta) **NEW**
22. Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole
23. Nuestra mini patata brava gratinada **NEW**
24. Nuggets de secreto ibérico con salsa ranchera **NEW**
25. Piruleta de atún de ijada teriyaki
26. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
27. Samosas de pollo al curry
28. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo **NEW**
29. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada
30. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
31. Gamba roja en suquet (+0,60€)

## Estaciones temáticas

### FRIAS:

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas..) **NEW**
2. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (100 pax)
3. Mesa de quesos, 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado al romero, parmesano, manchego, de manteca y de cabra al vino (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
4. Mesa fresca: Mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
5. Steak tartar (Steak de solomillo de ternera elaborado al momento servido sobre pétalos de pan) **NEW (+1,00 €)**
6. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (100 pax) (+2,00€)
7. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
8. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
9. Ostras gallegas (+3,00€)
10. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (+100 pax 6,00€)
11. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (-100 pax 8,50€)

### CALIENTES:

1. Burguer: Mini burger americana y mini burguer pollo de campo **NEW**
2. Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún) acabado de cocinar delante de los invitados
3. Brochetas de pescado a la brasa: Brochetas de atún de ijada y brochetas de salmón en salsa kabayaki
4. Brochetas a la brasa: Solomillo ibérico con verduras y pollo teriyaki **NEW**
5. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
6. Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón
7. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
8. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
9. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
10. Platito de arroz: Arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)
11. Tacos al pastor
12. Tataki de atún, salsa de soja y sésamo
13. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon
14. Tempura de verduras con sus salsas (espárragos, setas, pimienta y cebolla con salsa romescu) **NEW**
15. Mesa gallega: Pulpo a feira (+1.00€)
16. Mesa de navajas y almejas a la plancha (+2.00€)
17. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)

Nota: En el caso de que el evento tenga entre 60 y 100 comensales, consultar suplementos para mantener las estaciones temáticas. No se realizarán estaciones temáticas si el evento no alcanza el mínimo de 60 comensales.

## Entradas centrales

### FRÍAS:

1. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
2. Carpaccio de presa ibérica con daditos de Idiazábal y aceite de trufa **NEW**
3. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos
4. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
5. Panacota de trufa con mermelada de bacon y cebollita con tostas crujientes
6. Rueda de ibéricos de Guijuelo
7. Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
8. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
9. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
10. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
11. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki
12. Timbal de foie, membrillo y crema de queso trufada **NEW**
13. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00€)
14. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico (+1,00€)
15. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate casé, papaya, huevas de trucha y flores

### CALIENTES:

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos
3. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas enoki
4. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Coca de pulpo gratinada
7. Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico **NEW**
8. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal
9. Huevos de corral trufados con Idiazábal y taquitos de jamón
10. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
11. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
12. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie **NEW**
13. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
14. Mini musaka de calamaritos y gambas sobre su suquet
15. Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano
16. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
17. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
18. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
19. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (1 unidad)
20. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX (+1,00€)

## Entradas individuales

1. Alcachofa rellena de setas y foie con jamón ibérico **NEW**
2. Alcachofa rellena de zamburiña y langostino sobre suquet de bogavante **NEW**
3. Arroz negro meloso con brocheta de calamar
4. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie **NEW**
5. Arroz meloso marinero con gamba roja
6. Canelón de bogavante con pasta wanton, gratinada sobre suquet **NEW**
7. Canelón relleno de carrilleras y foie con bechamel de hongos
8. Caramelito crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glass
9. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de bogavante

10. Coca de atún con escalibada, vinagreta de pesto y polvo de mojama
11. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema Idiazábal
12. Mini musaka de calamaritos y gambas sobre su suquet
13. Mini timbal de alcachofas y pulpo con salsa de orégano
14. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina **NEW**
15. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patatas paja
16. Rascacielos de verduras, salmón queso de cabra y salmorejo
17. Tartar de atún con teriyaki, wakame y huevos de trucha
18. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate casé, papaya, huevos de trucha y flores
19. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés **NEW**
20. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX
21. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades)

## ENSALADAS INDIVIDUALES

1. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de Idiazábal y pico de gallo **NEW**
2. Ensalada de langostinos kataifi con tartar de mango y vinagreta de fruta de la pasión **NEW**
3. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
4. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

## Mariscos

1. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala) (+10,00€)
2. Marisco individual (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala) (+12,00€)

## Sorbetes

Daikiri Cocktail / Manzana Granny Smith /Coco-lima/ Agua de Valencia /Frutas de la pasión/ Limón al cava / Mandarina / Mojito / Piña colada/ Sandía/ Frutos de bosque

## Carnes

1. Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
2. Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cuscús con pasas
3. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
4. Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulash de setas y puré de patata
5. Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena, salsa de vino tinto
6. Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chips de chirivía y brotes
7. Solomillo ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
8. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
9. Carrillera de buey al vino tinto con puré de patata violeta (+1,00€)
10. Solomillo de ternera al PX con patatas confitadas al tomillo (+4,00€)
11. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa Oporto, puré de calabaza y chips de yuca (+5,00€)

Nota: la proporción en el plato principal será de 80% carne, 20% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio consultar suplementos.

## Pescados

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Bacalao confitado con sus pieles crujientes, mojete de atún y wakame
3. Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras
4. Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón
5. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
6. Dorada sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry
7. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
8. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante **NEW**
9. Mero con crema de erizo y habitas baby **NEW**
10. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
11. Rollos de dorada rellenos de verduras y gambitas sobre crema de mejillones
12. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave
13. Corvina a la plancha con goulash de setas y velo crujiente **NEW (+1,00€)**

## Postres

1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Coulant de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada
3. Cremoso de chocolate Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia **NEW**
4. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
5. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
6. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera **NEW**
7. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
8. Timbal de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y teja de quicos **NEW**
9. Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá, helado de leche merengada
10. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
11. Láctic (Dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar **(+1,00€)**)
12. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque **(+1,00€)**

*Descubre nuestros platos y recetas en [www.cateringya.com/gastronomia](http://www.cateringya.com/gastronomia)*

# BODEGA

## *Vino Tinto*



D.O. Ribera del Duero Alcorta Ágil 2017	
D.O. Rioja Azpilicueta Crianza 2016	
D.O. Rioja Viña Pomal Crianza 2017	
D.O. Rioja Muga Crianza .....	+4.50€
D.O. Rioja Ramón Bilbao Crianza .....	+1.50€
D.O. Alicante Enrique Mendoza Crianza .....	+1.50€
D.O. Ribera del Duero La Planta Roble .....	+2€
D.O. Rioja Campillo Crianza .....	+2.50€
D.O. Jumilla Juan Gil 12 meses (Etiq. Plata) .....	+2€

## *Vino Blanco*

D.O. Rueda El sueño de Elena	
D.O. Rueda Campustauru selección de Martín Berasategui	
D.O. Jerez Barbadillo Castillo de San Diego	
D.O. Rueda Palomo Cojo .....	+1.50€
D.O. Rueda Jose Pariente .....	+2.50€
D.O. Rueda Ramón Bilbao Vedejo .....	+1€
D.O. Rueda Legaris .....	+1€

# BARRA LIBRE

## *Whisky*

White Label  
J.B.  
Cutty Sark

## *Ron*

Barceló Añejo  
Santa Teresa  
Brugal Añejo

## *Ginebras*

Beefeater  
Larios 12 años  
Tanqueray  
Seagram´s  
Puerto de Indias strawberry

## *Mojitos preparados*

## *Vodkas*

Smirnoff  
Absolut

## *Vermouth*

Izaguirre rojo  
Izaguirre blanco

## *Licores*

Orujo de hierbas  
Orujo de miel  
Orujo blanco  
Licor de manzana  
Licos de manzana SIN



# SERVICIOS AUXILIARES GASTRONÓMICOS

## *Mesas de recepción*

Si vais a hacer ceremonia civil, podemos montar mesas de recepción para que tus invitados tomen un refrigerio antes de vuestra llegada. Disponéis de:

- **Mesa de limonadas y aguas de sabores** (jarras con limonada clásica y limonada rosa + dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y lima). 1,50€/ INVITADO
- **Mesa de mini milhojas** artesanas de crema pastelera montadas en directo. 3,00€/ INVITADO
- **Mesa con quintos en cubos de zinc.** 1,00€/ INVITADO
- **Mesa con copa de cava:** 1,50€/ INVITADO



## *Mesas especiales durante el cocktail*

Si sois amantes de las cervezas o del tradicional vermut, quizás os apetezca darle un protagonismo extra a vuestras bebidas preferidas, por eso os proponemos los siguientes montajes extra:

- **MESA DE CERVEZAS** (diferentes marcas de cerveza presentadas en barreños de zinc. Se acompañará con papas, aceitunas, fuet y frutos secos): 2,00€/ INVITADO
- **MESA DE VERMUT** (dispensadores con tres clases de vermut. Se acompañarán con papas, aceitunas, fuet y frutos secos): 2,00€/ INVITADO



## *Resopón*

- **RESOPÓN SALADO:** con taquitos de tortilla de patata, saladitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos de fiambre. 4,00€/PERSONA
- **RESOPÓN DULCE Y SALADO:** saladitos variados, mini croissants de txistorra, montaditos de fiambre, chupitos dulces variados y brochetas de fruta. 4,00€/PERSONA
- **MOMENTO DULCE:** Mini milhojas artesanas de crema pastelera montadas en directo. 3,00€/ INVITADO
- **HAMBURGUESAS Y PERRITOS:** realizado a modo show cooking delante de los invitados. 6,00€/PERSONA
- **MONTADITOS CALIENTES "CLASICOS".** 6,00€/PERSONA



Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para al menos el 70% de los invitados en caso de bodas en horario de cena y, para al menos el 90% de los invitados en bodas de mediodía.

# SERVICIOS AUXILIARES EXTERNOS

## *Ceremonia civil*

Si necesitáis ayuda para organizar vuestra ceremonia civil, disponemos de empresas colaboradoras que pueden ayudaros a realizar evento de vuestros sueños.

Contamos con de packs de decoración desde 400€ y maestros de ceremonias desde 300€, preguntanos y te informaremos de todo.



## *Mobiliario y decoración*

Sillas especiales, carpas, entoldados, mobiliario chillout, mantelerías estampadas, mesas rústicas, rincones temáticos... Contamos proveedores de confianza y de alta calidad para ayudaros a aportar vuestro toque más personal

## *Grupos de música, Dj y equipos de sonido*

La sonorización de tu ceremonia, amenización para el cocktail y el servicio de disco móvil para tu barra libre. Consúltanos y os ayudaremos a coordinar las notas musicales de vuestro evento.

## *Alquiler de Foodtruck*

¿Te gustaría darle un toque diferente a tu cocktail o resopón? Una Foodtruck con estilo es el complemento perfecto para un día tan especial.

