

Catering El Carmelo

*Carta de Comidas
de Empresa*

Entrantes

- ▣ *Crema de Bogavante con Xangurro y Costrones de Pan Frito en Aceite de Oliva (Recomendado)*
- ▣ *Crema de Almejas y Rape al Pernod*
- ▣ *Crema fría de puerros y patatas con nata (Se sirve frío ó caliente según temporada)*
- ▣ *Bolobans de Gambas y Champiñones Gratinados con Salsa de Cangrejo*
- ▣ *Ensalada de Perdiz Escabechada con Surtido de Lechugas.*
- ▣ *Creps de sepia y jamón ibérico en salsa de crustáceos.*
- ▣ *Escalibada con bacalao sobre fondo de escarola (Se sirve frío)*
- ▣ *Sopa de Melón al Oporto con Hilos de Jamón (Se sirve frío)*

Pescados

- ▣ Merluza de Pincho Nacional (del Cantábrico) con Salsa de Limón, Guisantes y Almejas *(Recomendado)*
- ▣ Lomo de Lubina con Crema de Espinacas
- ▣ Surtido de Brochetas Plancha de Sepia, de Salmón y de Langostinos con Vinagreta de Olivas y Pimientos
- ▣ Volován de Langostinos con Berenjena Gratinada

Carnes

- ▣ *Jabuguitos Ibéricos Braseados en Base Crujiente con Salsa de Romesco*
(Recomendado)
- ▣ *Pierna de Cabrito Lechal (una/persona) Asada a la Provenzal, con Surtido de Lechugas*
- ▣ *Pluma Semi-Ibérica a la Plancha con Salsa de Vino Blanco Espumoso acompañada de Lechuga, Canónigo y Tomate Cherry (Recomendado)*
- ▣ *Picantón de Pularda al Vino Tinto ó al Chocolate*
- ▣ *Solomillo de Ternera a la Plancha, Flan de Espinacas y Salsas Variadas*
- ▣ *Solomillo de Ibérico Plancha con Salsa de Oporto y Patatas al Ajillo*
- ▣ *Muslo de Pato Cantonés, Confitado y Dorado al Horno, con Pirámide de Champiñón y Jugo de Buey*

Postres y Dulzuras

- ▣ *Cubo de Chocolate con Bizcocho de Naranja y Crema Inglesa (Recomendado)*
- ▣ *Tiramisú de Requesón*
- ▣ *Pirámide de Chocolate en Mousse al Azafrán*
- ▣ *Crocanti de Fresas y Cremoso de Chocolate Blanco Sobre Culí de Fresas (Recomendado)*
- ▣ *Café y Licores*



Bodega

▣ *Vino Tinto Castroviejo, D. O. Rioja*

▣ *Vino Blanco Sendero de los Condes (Verdejo), D. O. Rueda*

La selección de vinos está abierta a la elección del cliente.

▣ *Cavas y Licores*



El servicio de catering estaría compuesto de:

COMIDA

- *Un primero, un segundo, un postre a elegir en la carta*
- *Café y licores*

- *Servicio de mantelería, vajilla, cristalería, adornos, etc.*
- *Servicio de personal para la sala y para la cocina*