



## CARTA VEGETARIANA

Nuestra carta vegetariana consiste en una selección de platos divertidos y apetecibles, que pueden combinarse perfectamente como un menú o encargarse de forma individual.

En este menú ofrecemos una selección de platos libres de carne o pescado y, en la mayoría de los casos, también hemos excluido en su elaboración los lácteos y huevos (salvo los platos en los que aparece indicado el icono correspondiente), sin embargo, si tenéis duda en cuanto a la composición de algún plato decidnos y os enviaremos sin compromiso alguno la lista de ingredientes que lo conforman.

Hemos procurado, asimismo, respetar al máximo los estándares de cercanía y proximidad insistiendo mucho a nuestros proveedores sobre el origen y la forma de producción de los alimentos que llegan a nuestra cocina. En cualquier caso no dudéis en consultarnos quienes son nuestros proveedores y donde compramos nuestros ingredientes, con mucho gusto os responderemos.

Al igual que en nuestras otras cartas os sugerimos que si hay algún plato que echáis de menos o que os gustaría incluir en vuestro menú nos lo digáis y sin ningún problema lo prepararemos para vosotros.




### Aperitivos y entrantes:




Mini-tartaletas de ratatouille.	2.35€/unidad.
Bruschetta al pomodore e basilico.	1.75€/unidad.
Falafel de remolacha.	2€/unidad.
Falafel clásico.	1.30€/unidad.
Tortitas de coliflor y comino con salsa de leche de coco y lima.	2.10€/unidad.
Mini-coca de verduras asadas.	2.35€/unidad.
Foccacia con romero, olivas negras y aceite de oliva.	4.60€/6 personas.
Pan naan casero acompañado de paté de anacardos.	4.80€/6 personas.
Muffins de calabaza y romero.	6.40€/6 unidades.
Croquetas de hongos y setas de temporada.	1.20€/unidad.
Paté de zanahorias acompañado de tostadas de semillas.	3.35€/tarrina.
Olivada.	3€/tarrina.
Paté de portobellos y nueces acompañado de tostadas de cebolla.	4.75€/tarrina.
Crudités servidas con hummus de crema de cacahuete.	5.20€/bandeja.
Bruschetta de berenjena a la parrilla y menta.	1.90€/unidad.
Aros de cebolla	4.25€/cestillo.
Pincho de champiñones caramelizados con soja en barquitas de pan.	2.10€/pincho.
Palmeritas de hojaldre rosso e nero (con tomate secado al sol y olivas negras).	3.80€/6 unidades.






### Cremas, sopas y guisos:

Crema de espárragos blancos servida con brocheta de espárrago verde y calabaza asada.	3.80€/persona.
Sopa fría de melón y pomelo a la menta.	3€/persona.
Crema al tartufo (crema de trufa).	4.10€/persona.
Sopa de jengibre con Udon noodles y setas shiitake.	4.55€/persona.
Gazpacho de remolacha con semillas de calabaza, sésamo tostado y albahaca.	3.20€/persona.
Sopa de calabacín a la parrilla y limón.	2.40€/persona.
Guisantes estofados a la menta.	3.10€/persona.
Crema de zanahoria y naranja.	2.80€/persona.
Tarator búlgaro (sopa fría de pepino, eneldo y yogur). 	2.60€/persona.
Gazpacho de frambuesas.	3.80€/persona.
Crema reconfortante de tomate con crutones a la parrilla.	3.80€/persona.
Chowder de maíz.	4.20€/persona.
Crema de patata y puerro.	3.80€/persona.
Vichyssoise o crema de puerro (se puede servir fría o caliente).	3.40€/persona.
Crema de hongos.	3.80€/persona.
Crema de calabaza con semillas de sésamo tostadas y crujiente de crutones a la parrilla.	3.80€/persona.
Potaje de garbanzos al azafrán.	4.40€/persona.
Lentejas con verduras.	4.20€/persona.

### Ensaladas y carpaccios:



Ensalada de manzana, nueces, queso azul y uvas negras. 	3.75€/persona.
Ensalada de calabacín, menta y cuscús con aliño de salsa tahini.	3.50€/persona.
Ensalada de sandía, kalamatas, feta y menta. 	2.80€/persona.
Panzanella (ensalada de tomate, pepino, cebolla roja y crostini de pan de ajo).	3€/persona.
Ensalada de lentejas con espárragos verdes a la parrilla, tomatitos cherry, y queso feta. 	3.80€/persona.
Ensalada de patata con cebolleta, rabanito y relish de pepinillo.	2.75€/persona.
Ensalada de pasta aliñada con salsa pesto.	2.80€/persona.
Ensalada sureña de manzana y nueces pecanas.	3€/persona.
Ensaladilla rusa vegana (patata, zanahoria, aceitunas verdes, guisantes, pimiento del piquillo y veganesa).	3.20€/persona.
Ensalada de otoño con manzana, granada y semillas de calabaza acompañada de aliño de frambuesa.	3.45€/persona.
Tabulé o ensalada de cuscús con hierbas aromáticas y tomate fresco.	3€/persona.
Ensalada de pimientos rojos asados con ajo y perejil.	2.75€/persona.
Ensalada Tex-Mex, compuesta de alubias, maíz, tomatitos cherry, aguacate y nachos.	3.75€/persona.
Ensalada caprese con tomate, queso vegano, berenjena a la parrilla y albahaca.	3.50€/persona.
Ensalada de pasta integral con brócoli y cacahuetes.	3.20€/persona.
Ensalada de espinacas con tomatitos cherry, olivas negras, crutones y champiñones.	2.80€/persona.
Carpaccio de calabacín con menta, semillas de amapola y aliño de naranja.	2.40€/persona.
Carpaccio de champiñones con pistachos y aliño de balsámico.	2.40€/persona.

Platos principales:





Chana Masala (garbanzos al curry).	4.85€/persona.
Baigan Raita (Ensalada de berenjena asada mezclada con yogur, menta y cilantro). 	3.75€/persona.
Cus-cus con orejones y calabaza asada.	4.45€/persona.
Tarta Tatin de tomate y albahaca.	12.80€/6 personas.
Kebabs vegetales de tomate cherry, berenjena, cebolla, calabaza y tofu.	3.50€/persona.
Tallarines a la genovesa con judías verdes, albahaca y aceite infundido de ajo.	4.80€/persona.
Tarta crujiente de pasta filo, mousse de queso de cabra y carpaccio de calabacín. 	10.75€/6 personas.
Lasaña vegetal de berenjena, lentejas, calabacín, pimientos bicolors, con queso rallado vegetal.	14.35€/6 personas.
Pizza hortelana (con albahaca, pimiento rojo, champiñones, olivas y queso vegetal).	8.85€/4 personas.
Pan de pita relleno de hamburguesas de lentejas, aguacate y hummus de remolacha.	5.60€/persona.
Capponata siciliana.	8.10€/persona.
Tabulé libanés.	4.20€/persona.
Berenjenas a la parmesana. 	4.80€/persona.
Pasta pepperonata, con albahaca y pimientos asados.	4.20€/persona.
Alo-gobi (curry de patata con coliflor).	5.10€/persona.



### Guarniciones y acompañamientos:

Espárragos verdes salteados en aceite de oliva y finas hierbas.	3€/persona.
Ensalada verde de acompañamiento con aliño clásico de limón.	2.50€/persona.
Judías verdes salteadas con ajo y parmesano. 	3.40€/persona.
Salteado de brócoli con chili y ajo.	3.80€/persona.
Patatitas baby asadas al horno con aceite de oliva a las finas hierbas.	2.80€/persona.
Compota de manzana.	3€/persona.
Arroz de jazmín al vapor.	2.50€/persona.
Ensalada de hierbas aromáticas (perejil, cilantro, eneldo, menta, albahaca, mézclum).	3€/persona.
Boletus salteados con hierbas frescas.	5.25€/persona.
Carpaccio de calabacín con aceite de cacahuete y cilantro.	4.65€/persona.
Ensalada de canónigos, nueces y albahaca con aliño de balsámico.	2.80€/persona.
Zanahorias glaseadas con sirope de arce.	3.20€/persona.
Salsa de mango y aguacate.	2.70€/persona.
Salsa pico de gallo.	2.10€/persona.
Mazorcas de maíz a la parrilla acompañadas de mantequilla a las finas hierbas.	2.10€/persona.
Puré de patatas.	2€/persona.
Ratatouille con aceite de albahaca y ajo.	3.50€/persona.
Remolacha asada aliñada con aceite de tomillo y crema agria. 	4.10€/persona.

### Postres:

Sorbete de limón al cava.	3€/persona.
Sorbete de frutos rojos y menta (en temporada).	3.20€/persona.
Sorbete de pétalos de rosa.	3.80€/persona.
Sorbete de mandarina y jengibre (en temporada)..	3€/persona.
Sorbete de fresa y nectarina (en temporada).	3€/persona.
Lasi de mango.	3.20€/persona.
Gulab Jamun (buñuelos de cardamomo espolvoreados con almendras y pistachos).	4€/persona.
Tartaletas de crema y frutas del bosque.  	2,85€/unidad.
Brocheta de frutas de temporada a la parrilla con salsa de chocolate o caramelo.	2.50€/unidad.
Surtido de macarons. 	8€/12 unidades.
Tarta Tatin clásica.	30€/8 personas.
Tarta Tatin de melocotones.	30€/8 personas.
Crumble de jengibre, manzana y arándanos.	18€/6 personas.
Natillas de lavanda. 	5.20€/persona.
Bizcocho de manzana y aceite de oliva cubierto con glaseado de sirope de arce.	9.40€/unidad.
Magdalenas veganas de calabaza.	1€/unidad.
Hojaldre tradicional de manzana.	20€.
Galletas de avena con albaricoques secos.	10€/12 unidades.
Palmeritas de hojaldre.	8€/12 unidades.
Mini-porciones de baklava griego.	18€/12 porciones.



## POLÍTICA DE CONTRATACIÓN:

Es muy importante que, en beneficio de un mejor servicio y de un mejor entendimiento, antes de realizar un encargo con nosotros tengas bien clara nuestra política de contratación.

No nos hacemos responsables, si no las has leído, de que luego puedan surgir inconvenientes o malos entendidos.

Cualquier duda o consulta que quieras plantearnos la contestaremos con muchísimo gusto.

### 1. Comunicación:

- Una vez hayamos hablado y visto contigo lo que quieres encargarnos, a la mayor brevedad posible (entre 24 y 48 horas), te enviaremos un borrador de presupuesto para que lo estudies y nos lo confirmes o consultes.
- Os rogamos que, si queréis hacernos un encargo seáis vosotros mismos, los que estéis a cargo del evento, los que habléis con nosotros, no deleguéis en vuestros maridos, esposas, hijos o amigos, luego pueden surgir malos entendidos debidos a la falta de comunicación.
- Con todas las condiciones claras (nº invitados, fecha y hora entrega, transporte) y la selección hecha te enviaremos el presupuesto definitivo.

### 2. Fianza y pago:

- Solicitamos, a modo de fianza, el 40% del importe final del encargo, para lo cual te indicaremos un número de cuenta bancaria donde poder realizar el pago de la misma.
- En el momento de la entrega del pedido se realizará el pago del 60% del precio restante, en efectivo, así como la entrega de la factura.
- Si solicitas nuestro servicio de entrega a domicilio el pago del mismo también se abonará en el momento de la entrega del encargo.

### 3. Aceptación de encargos, cambios de última hora y política de anulación:

- Aceptamos encargos con una semana de antelación antes de la fecha de la celebración, o, para celebraciones pequeñas (5-10 invitados) con 48 horas de antelación.  
En caso de contar con menos tiempo, la aceptación del encargo estará sujeta a nuestra disponibilidad, pero no dudes en consultarnos.
- El encargo no incluye las bebidas, el servicio, el menaje, ni el montaje.
- Disponemos, en cualquier caso, de carta de bebidas y alquiler de mobiliario y menaje que te podemos montar, ¡consúltanos!





- Tenemos disponible servicio de camareros si te hace falta.
- Contamos, además, con servicio de decoración para eventos.
- Pedirte, que en todo caso nos indiques si entre tus invitados existen casos de alergias, intolerancias o enfermedades alimentarias que tengamos que tener en cuenta a la hora de planificar el catering de tu celebración.  
Siempre vamos a preguntaros, pero, si por cualquier razón, no nos indicáis y existen incidentes derivados de esta circunstancia no nos hacemos responsables de una posible intoxicación.
- Se aceptan cambios de última hora con un máximo de 48 horas de antelación, en encargos pequeños (hasta 10 invitados) y de 4 días de antelación, en encargos más grandes. Cualquier cambio efectuado a partir de ese momento incrementará el precio del presupuesto definitivo.
- Se admiten cancelaciones si estas se producen con una antelación máxima de entre 10 y 7 días antes del evento dependiendo de la magnitud del mismo, conservando, en cualquier caso, el importe de la fianza.
- Las anulaciones se harán vía telefónica o email con acuse de recibo, si este no se formaliza la anulación no será efectiva.

4. Servicio de recogida y servicio de entrega a domicilio:

- Los portes y entregas no están incluidos en el precio.

Puedes venir a recoger tu encargo, de forma gratuita, a la calle Zurbarán, nº 19, CP/28010, Madrid.

Si decides venir a recoger tu pedido tienes que saber dos cosas:

- Hay platos de la carta, que por razones de higiene, movilidad delicada o riesgo de llegar en mal estado sólo se podrán escoger si los entregamos nosotros a domicilio.
  - Nosotros preparamos el encargo para que lo recojas embolsado y etiquetado, desde aquí sale en perfectas condiciones, y es aquí donde termina nuestra responsabilidad respecto a la manipulación posterior que se haga de los platos. Es decir, no nos hacemos responsables si una vez entregados los platos no llegan en perfectas condiciones a destino, ya que no podemos garantizar que, una vez entregados, sean tratados apropiadamente.
- Puedes solicitar nuestro servicio de entrega a domicilio que tiene un cargo adicional de 12€.
  - Indícanos la hora a la que será el evento y lo tendremos listo 2 horas antes del mismo, bien para que pases a recogerlo o bien para recibirlo en tu puerta. En caso de que el plato sea caliente o que requiera de alguna preparación extra antes de servirlo os lo dejaremos claramente explicado.



5. Política de reclamaciones, devoluciones y responsabilidad civil:

- Atenderemos con mucho gusto cualquier reclamación, queja o comentario que tengas que hacernos si has tenido algún problema con nuestra empresa.
- Advertimos que, todos nuestros platos, antes de entregarlos, son debidamente testados y fotografiados para un mejor servicio y entendimiento entre todos.
- No aceptaremos reclamaciones respecto a cantidades, ingredientes o problemas derivados del servicio de recogida a domicilio ya que, como hemos advertido, os informamos antes de aceptar el encargo en firme sobre el número de raciones de los platos encargados, los ingredientes que los componen y los riesgos que entrañan una mala manipulación de los platos, en esos casos no habrá posible devolución.
- Estamos abiertos a reclamaciones, devoluciones y, por supuesto, al reembolso total o parcial del coste del encargo en caso de que haya habido algún problema debido a nuestra propia negligencia. Eso se dará en los siguientes casos:
  - No tener el encargo entregado/preparado a tiempo sin justificación válida.
  - No hacer entrega del pedido completo tal y como estaba contratado.
  - No realizar una correcta entrega del encargo, llegando las cosas en mal estado.
  - Producir, alguno de nuestros platos, una intoxicación alimentaria derivada del mal estado de los ingredientes, una mala preparación o un transporte defectuoso.
- El Catering las Hermanas cuenta con un seguro de responsabilidad civil acorde al tipo de actividad que venimos desarrollando.