



Carta Menú sentados. Almuerzo o cena particulares

DISPONEMOS DE DOS POSIBILIDADES A LA HORA DE ESCOGER
UN MENÚ SENTADO PARA TU EVENTO:

Puedes seleccionar uno de los menús ya configurados
que te presentamos a continuación,
o bien configurar tu propio menú escogiendo los platos
a servir por tipo y cantidades totales,
para ello te invitamos a ver la selección de platos,
que podemos ofrecerte en la página 04 y siguientes.

PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

***Los menús son iguales para todos los invitados.**

Consulta en la última página de la carta las condiciones servicio.

MENÚS SENTADOS -ALMUERZO O CENA-

OPCIÓN 1. MENÚ CLÁSICO

Aperitivos:

- Mini blinis de salmón ahumado y crème fraîche de lima y de sardina ahumada con crema cítrica de ricotta.
- Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano.
- Cigarros de Pato Pekín servidos con salsa de chili dulce.

Crema de marisco con brocheta de langostinos a la plancha.

Roastbeef de ternera servido con salsa gravy y acompañado de patatas asadas con mantequilla y parmesano y judías verdes salteadas.

Milhojas individual de crema y chantilly con frutos rojos.

Trufas variadas de chocolate.

Precio por persona: 32€.

***Requiere servicio de cocina.**



OPCIÓN 2. MENÚ CASTIZO

Aperitivos:

- Bicicleta murciana (rosquilla de pan coronada de ensaladilla rusa Las Hermanas).
- Croquetas de jamón y de boletus trufadas (V).
- Tabla de embutidos y fiambres servidos con picos y regañás.

Gazpacho de frambuesa.

Carrilleras de cerdo estofadas en vino oloroso con parmentier trufado de patata.

Cuadraditos de leche frita servidos con crema inglesa y frutos rojos.

Sorbete de limón al cava.

Precio por persona: 30€.

***Requiere servicio de cocina.**

OPCIÓN 3. MENÚ LAS HERMANAS

Aperitivos:

- Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino.
- Montadito de vitello tonnato con rúcula, alcaparras y salsa tonnè.
- Chupito de ceviche de langostinos con mango, manzana, pepino, cebolla roja y leche de tigre.

Ensalada nicoise con jamón de pato y frutos rojos.

Canelones de rape y langostinos con bechamel ligera de marisco.

Vasito de panacotta de chocolate blanco con coulis de mango.

Lenguas de gato de chocolate.

Precio por persona: 32€.

***Requiere servicio de cocina.**

OPCIÓN 4. MENÚ “DE LUJO”

Aperitivos:

- Mini brioche de carrillera estofada con cebolla morada encurtida, cilantro y chipotle mayo.
- Barquita de gofre salado con tartar de salmón ahumado.
- Crujientes Wontons de gambas servidos con salsa de chili dulce.

Crema de espárragos blancos y manzana decorado con furikake.

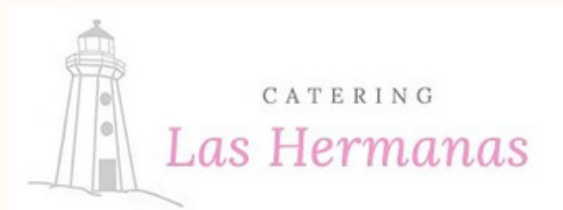
Solomillo Wellington servido con salsa de vino tinto y espárragos verdes salteados.

Tiramisú clásico servido en copa de champán.

Orangettes.

Precio por persona: 40€.

***Requiere servicio de cocina.**



OPCIÓN 5. MENÚ FAMILIAR

Aperitivos:

- Mejillones tigre.
- Pintxo de huevitos de codorniz fritos con chistorra y patatas paja.
- Tablita de gildas variadas: clásicas, de boquerón, de salmón marinado y pepinillo y de tomate seco y queso curado (V).

Ensaladilla rusa Las Hermanas.

Arroz caldoso con bogavante.

Tablita de brownies de dos chocolates y de blondies (brownies de chocolate blanco).

Sorbete de mandarina.

Precio por persona: **38€.**

***Requiere servicio de cocina.**

OPCIÓN 6. MENÚ VEGETARIANO

Aperitivos:

- Pizza de boletus y trufa.
- Tabla de mezzes griegos con hummus, picadillo de ensalada griega, queso labneh, pan de pita y olivas especiadas.
- Raviolis queso de cabra y cebolla caramelizada fritos, servidos con salsa de tomate al orégano.

Timbal de ratatouille con mousse de queso de cabra y aceite de albahaca.

Pissaladiere de burrata, rúcula y calabaza asada.

Mini- tartaTatin individual con salsa de caramelo.

Sorbete de mojito -con alcohol-.

Precio por persona: **28€.**

***Requiere servicio de cocina.**



Carta menú sentados

OPCIÓN CREA TU PROPIO MENÚ CON LA SIGUIENTE COMPOSICIÓN:

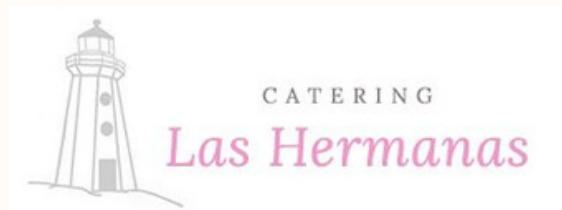
3 APERITIVOS + PRIMER PLATO +
SEGUNDO PLATO CON GUARNICIÓN + POSTRE Y SORBETE.
30€/PERSONA.

*Los platos que lleven un **asterisco en rojo**
sólo están disponibles si se contrata el servicio de cocina
o emplatado para poder cocinarlos al momento
-consultar con el catering opciones y alternativas-.*
(V) Vegetariano/vegano.

PEDIDO MÍNIMO: 10 PERSONAS.

APERITIVOS -3 A ELEGIR-

- Mini brioche de ensaladilla picante de langostinos con mango, cebolla morada y pepino.
- Mini taquitos de maíz con guacamole y torreznillos fritos. *
- Mini brioche de carrillera estofada con cebolla morada encurtida, cilantro y chipotle mayo.
- Montadito de vitello tonnato con rúcula, alcaparras y salsa tonnè.
- Bicicleta murciana (rosquilla de pan coronada de ensaladilla rusa Las Hermanas).
- Barquita de gofre salado con tartar de salmón ahumado.
- Mini blinis de salmón ahumado y crème fraîche de lima y de sardina ahumada con crema cítrica de ricotta.
- Tosta de pan de cristal con picadillo de pimientos rojos asados y migas de queso de cabra (V).
- Crostini de mousse de ricotta, mortadella de Bolonia y crujiente de pistachos y olivas verdes.
- Montadito de morcilla de Burgos con crema de piquillos. *
- Cucharita de revolconas y pulpo a la brasa con sal ahumada. *
- Cucharita de salpicón de pulpo.
- Pintxo de huevitos de codorniz fritos con chistorra y patatas paja. *
- Mejillones tigre. *
- Croquetas de jamón y de boletus trufadas (V). *
- Daditos de Pollo Villaroy servido con passata al orégano. *
- Crujientes Wontons de gambas servidos con salsa de chili dulce. *
- Tabla de embutidos y fiambres servidos con picos y regañás.
- Tabla de quesos nacionales y de importación, acompañados de uvas negras y dulce de membrillo.
- Tablita de gildas variadas: clásicas, de boquerón, de salmón marinado y pepinillo y de tomate seco y queso curado (V).
- Cigarros de Pato Pekín servidos con salsa de chili dulce. *
- Chupito de ceviche de langostinos con mango, manzana, pepino, cebolla roja y leche de tigre.
- Gambas rebozadas en panko, servidas con shiracha mayo. *
- Cigarros de sobrasada y miel de romero o de morcilla con manzana.
- Hojaldrito de piquillo confitado y brie (V).
- Canapé de hojaldre con camembert y compota de manzana (V).



PRIMER PLATO -1 A ELEGIR-

- Crema de marisco.
- Crema de espárragos blancos.
- Sopa de tomate de Cebreros asado, albahaca y burrata.
- Gazpacho de frambuesa.
- Salmorejo cordobés
- Crema de boletus y trufa.
- Vichyssoise de manzana ácida (se puede servir fría o caliente).
- Ensalada de escarola y codorniz en escabeche con aliño de mango y frambuesa.
- Ensalada Niçoise con jamón de pato y frutos rojos.
- Ensalada de manzana, nueces, uvas negras y queso gorgonzola.
- Ensaladilla rusa Las Hermanas.
- Ensalada caprese de bolitas de melón con prochiutto y mozzarella.
- Ensalada de pollo braseado y mango con aliño cítrico de yogur y lima.
- Ensalada de fresas con espinacas, nueces y mousse de queso feta.
- Ensalada de invierno de escarola, dados de boniato confitado, manzana, queso azul, nueces, arándanos secos y mandarina. (V)
- Flores de alcachofa confitadas servidas con virutas de ibérico. (temporada invierno). *
- Timbal de ratatouille con mousse de queso de cabra y aceite de albahaca. *
- Mini Tarta-Tatín de tomate confitado, servido con burrata y olivada (V)

PLATO PRINCIPAL -1 A ELEGIR-

- Carrilleras estofadas en vino oloroso con parmentier de patata.
- Vitello tonnato con ensalada de rúcula y aliño de limón.
- Roastbeef de ternera servido con gravy y patatas paja.
- Solomillo de ternera con salsa de vino tinto, timbal de patatas panadera y pimientos del piquillo confitados con escamas de sal maldon (+10€/extra). *
- Rabo de toro estofado con vino tinto, servido con patatas dado fritas.
- Solomillo de cerdo Pedrito (relleno de mousse de pato y mermelada de cebolla) servido con salsa al Pedro Ximenez y patatas paja.
- Pollo asado relleno de jamón y queso, servido en fiambre (frío o caliente) y acompañado de salsa de Oporto y patatas paja.
- Magret de pato a la naranja con compota de naranja y patatas paja.
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta y shiitake con zanahorias confitadas.
- Canelones de rape y langostinos con bechamel ligera de marisco.
- Calamares en su tinta acompañados de arroz blanco.
- Arroz caldoso con bogavante (+8€/extra). *
- Lomo de salmón asado al eneldo, servido con crema agria a las finas hierbas y espárragos verdes salteados con ajo y parmesano.
- Bandeja de salmón marinado en cítricos, remolacha y eneldo acompañado de crema agria a las finas hierbas, tostadas de pan negro con rabanitos y pepinillos encurtidos.
- Albóndigas de gambones con salsa de jengibre y curry, servidos con pan naan y arroz basmati.



- Pissaladiere de burrata, rúcula y calabaza asada.
- Lasaña vegetal de berenjena, calabacín, pimientos y hongos con bechamel de boniato.
- Arroz Pilaf espaciado con manzana, nueces y arándanos secos acompañado de puré de castañas.
- Berenjenas a la parmesana servidas con pan de ajo y ensalada de rúcula.
- Estofado stroganoff de setas y tofu marinado con salsa cremosa acompañado de arroz jazmín.

POSTRE Y SORBETE -A ELEGIR 1 DE CADA-

- Tarta muerte por chocolate.
- Tarta de zanahoria con queso crema.
- Tarta de queso estilo La Viña con toque ahumado de Idiazabal.
- Tarta Selva Negra.
- Cuadraditos de lemon pie.
- Mini- tartaTatin individual con salsa de caramelo.
- Milhojas individuales de crema diplomática y chantilly.
- Tartaletas de cheesecake con frutos rojos.
- Tartaletas de crema de limón con chantilly.
- Tablita de brownies de dos chocolates y de blondies (brownies de chocolate blanco).
- Pavlova individual con crema chantilly, lemon curd cremoso y frambuesas
- Torrijas con crema caramelizada (2 UD).
- Profiteroles rellenos de nata, servidos con salsa toffee salado. (4UD)
- Leche frita servida con crema inglesa y frutos rojos.
- Vasito de tiramisú.
- Vasito de panacotta de chocolate blanco con coulis de mango.
- Vasito de mousse de chocolate.
- Sorbete de:
 - mojito
 - sandía y menta
 - limón al cava
 - clementina
 - frutos rojos y naranja.



CONDICIONES DEL SERVICIO

Todos los menús son adaptables a cualquier alergia, intolerancia y dieta especial.

QUÉ INCLUYE EL MENÚ SENTADOS

10 %IVA incluido en el precio.

Menú de almuerzo o cena.

IMPORTANTE. El menú es único e igual para todos los invitados.

Se podrán escoger más opciones cuando:

- De 10 a 25 personas: Menú igual para todos los invitados.
- De 26 a 40 personas: Menú con 2 opciones de primer plato y 2 opciones de segundo plato.
- De 40 a 60 personas: Menú con 3 opciones de primer plato y 3 opciones de segundo plato.

QUÉ NO INCLUYE EL MENÚ SENTADOS

-EXTRAS DISPONIBLES-

1. Bebidas con y sin alcohol

(durante el evento + servicio de barra libre posterior):

consultar carta de bebidas.

2. Menaje servir la comida y menaje para el evento.

Menaje para servir el menú emplatado.

Cristalería, vajilla y cubertería.

consultar lista de servicios extra.

3. Mobiliario, mantelería, menaje de barra, kit de cocina, etc...:

consultar lista de servicios extra.

4. Personal de servicio.

Podemos ofrecer:

Servicio de montaje y emplatado: 35€.

Servicio de camarero (servicio 4h mínimo duración): 160€/camarero.

Servicio de cocina: 192€/2 cocineros/4h duración servicio.

5. Menú infantil:

Menú 6 cosas/niño: 9€/menú.

consultar carta menú infantil.

6. Servicio café (incluye: alquiler menaje vajilla y bebidas): 3€/persona.

7. Recena (incluye: menú 4 cosas/persona): 7,25€/persona.

8. Portes catering:

Por desplazamientos de 0 a 50 Km (desde Robledo de Chavela): 12€.

Por desplazamientos de 50 a 100 Km (desde Robledo de Chavela): 15€.

Distancias mayores: consultar disponibilidad.