



EL MADROÑO

CATERING

BANQUETES

BANQUETE

**B**ASIC

Compuesto por un primero, un segundo y un postre

BANQUETE

**V**IP

Compuesto por un entrante, un primero, un sorbete, un segundo y un postre



EL MADROÑO

CATERING

### ENTRANTES FRIOS

Salmorejo cordobés con vieiras

Salmorejo de fresas con anchoas, guacamole y parmesano rallado

Vichyssoise de puerro y cebolla

Crema de queso trufado con dados de foie y crujiente de champiñones en su salsa

Falso tartar de atún rojo con huevas de trucha y cremoso de aguacate

Ensalada de burrata, tomate y rúcula con tartufata

### ENTRANTES CALIENTES

Crema de carabineros\*

Crema de calabacín, puerro y parmesano

Langostinos en tempura con salsa agridulce

Bisque de marisco con crujiente de gamba

Ravioli relleno de queso con salsa de tomate y albahaca

Ravioli relleno de foie con salsa de setas



EL MADROÑO

CATERING

### **PESCADOS Y MARISCOS**

Bacalao con pisto manchego

Merluza en salsa verde con berberechos

Lubina en salsa de piquillo y ensalada

Salmon con verduritas teriyaki\*

Pulpo a la brasa con patatas asadas y salsa romesco\*

Tartar de pulpo y patatas a la gallega\*

### **CARNES**

Solomillo de ternera con salsa demi-glace y pastel de boniato\*

Solomillo de cerdo fileteado con puré de patata trufado y chimichurri

Carrilleras de cerdo ibérico al oporto con patatas y espárragos

Carrilleras de ternera a la vainilla con piña

Timbal de rabo de toro con patatas panaderas y fue

Secreto ibérico a la naranja



EL MADROÑO

CATERING

**POSTRES**

Cheesecake

Brownie

Arroz con leche en texturas

Macedonia de frutas

**SORBETES**

Sorbete de limón

Sorbete de Mojito

Sorbete de mandarina

Sorbete de piña y cava