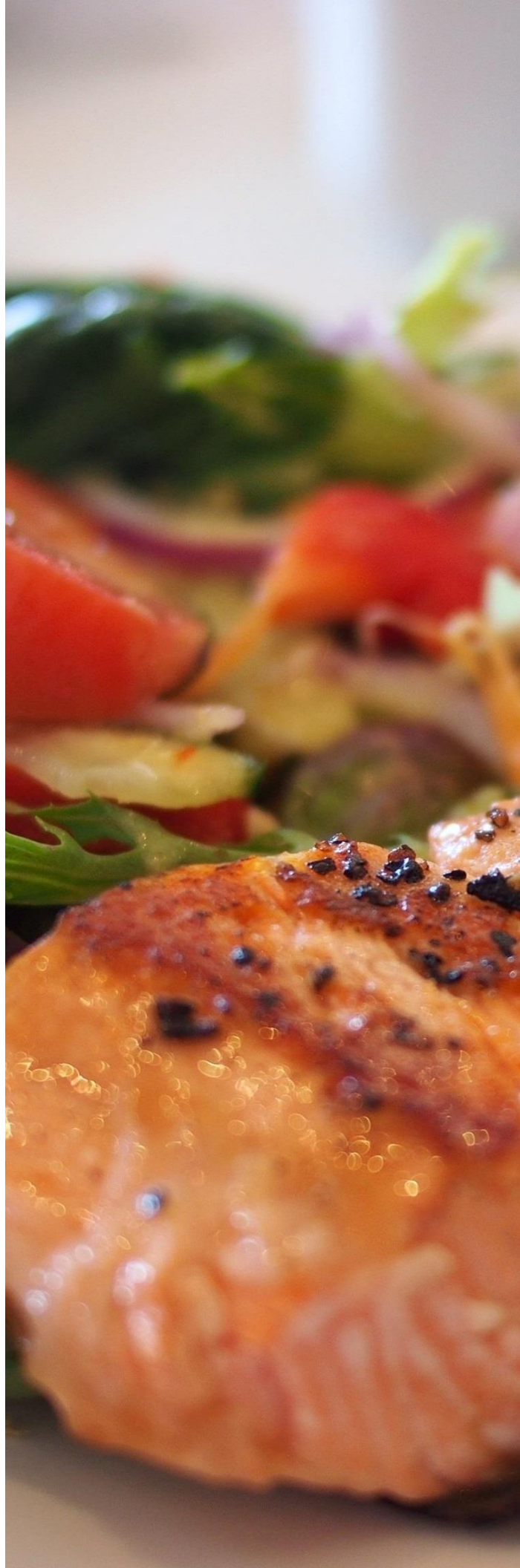


## Cóctel frío & caliente para bautizos & comuniones

### a elegir 6 aperitivos fríos

- Chupito de salmorejo cordobés
- Tarrito de foie con coulis de mango
- Tarrito de brandada de bacalao con mousse de piquillo
- Ensalada cesar de pollo crujiente
- Ensalada de farfalle, piña & salsa rosa
- Ensalada de pepino oriental
- Nachos con guacamole & pico de gallo
- Bombón de foie con crocanti de almendras
- Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula & salsa miel-mostaza
- Mini focaccia artesana de jamón, tomate deshidratado & olivas
- Chapatita de jamón con tumaca
- Chapatita de tortilla de patata con reducción de piquillo
- Mini volaban de salmón ahumado & encurtidos con yogur griego
- Tartaleta de ensaladilla rusa de ventresca
- Tartaleta de pisto manchego, bacalao ahumado & alioli de ajo negro
- Blini de salmón ahumado, salsa tártara & caviar
- Crudites de verduras con hummus
- Mini pita de pollo asado con salsa curry-mango
- Wrap de salmón ahumado, queso crema & rúcula
- Wrap de pollo con espinaca fresca & mango en salsa de menta
- Maki sushi de aguacate & mango





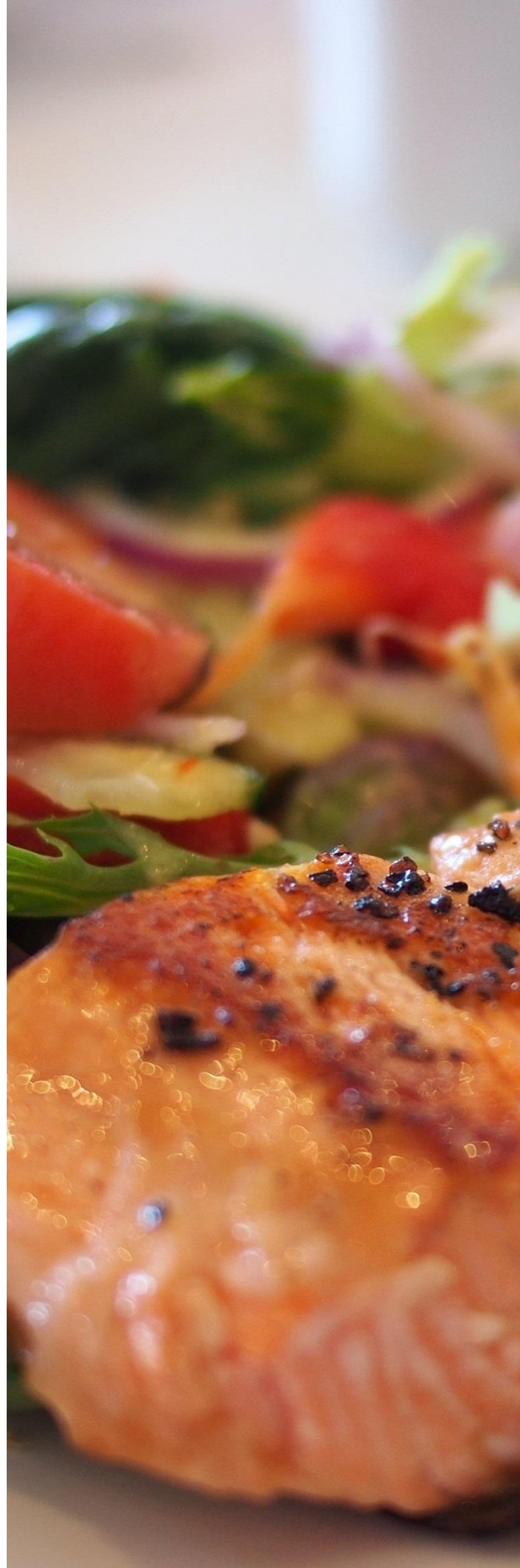
# EL MADROÑO

CATERING

Mini crepe de jamón york & queso  
Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella  
de búfala & aceituna negra al pesto  
Ceviche peruano  
Tabla de jamón ibérico  
Tabla de quesos nacionales

## a elegir 6 aperitivos calientes

Chupito de crema de calabacín con lascas de  
parmesano  
Chupito de crema de boniato  
Chupito de caldo de cocido  
Bacalao en tempura crujiente con mayonesa de  
wasabi  
Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita  
& salsa burger  
Mini burger de ternera, tomate caramelizado &  
mayonesa de chipotle  
Mini burger "veggie"  
Mini bocadillo de calamares fritos en pan negro con  
mayonesa de lima  
Mini bowl de carrillera con salsa de vainilla  
Mini bowl de bacalao à brás  
Cucharita de risotto de boletus al parmesano &  
trufa  
Mini pita de rabo de toro  
Mini pita de pisto manchego  
Croquetas caseras de jamón Ibérico  
Croquetas caseras de cocido madrileño  
Falafel con salsa tzatziki  
Pulpo a la gallega con espuma de patata  
Taco de cochinita pibil  
Lágrimas de pollo adobado con salsa miel-mostaza





# EL MADROÑO

CATERING

Espárragos trigueros en tempura con salsa agri dulce  
Brocheta de pollo con salsa teriyaki  
Brocheta de solomillo & patata asada al PX  
Brochetas de presa con champiñón portobello  
Brocheta de verduritas a la brasa con salsa romesco  
Langostinos al ajilimoje

\* Se servirán 1,2 unidades de cada referencia por comensal

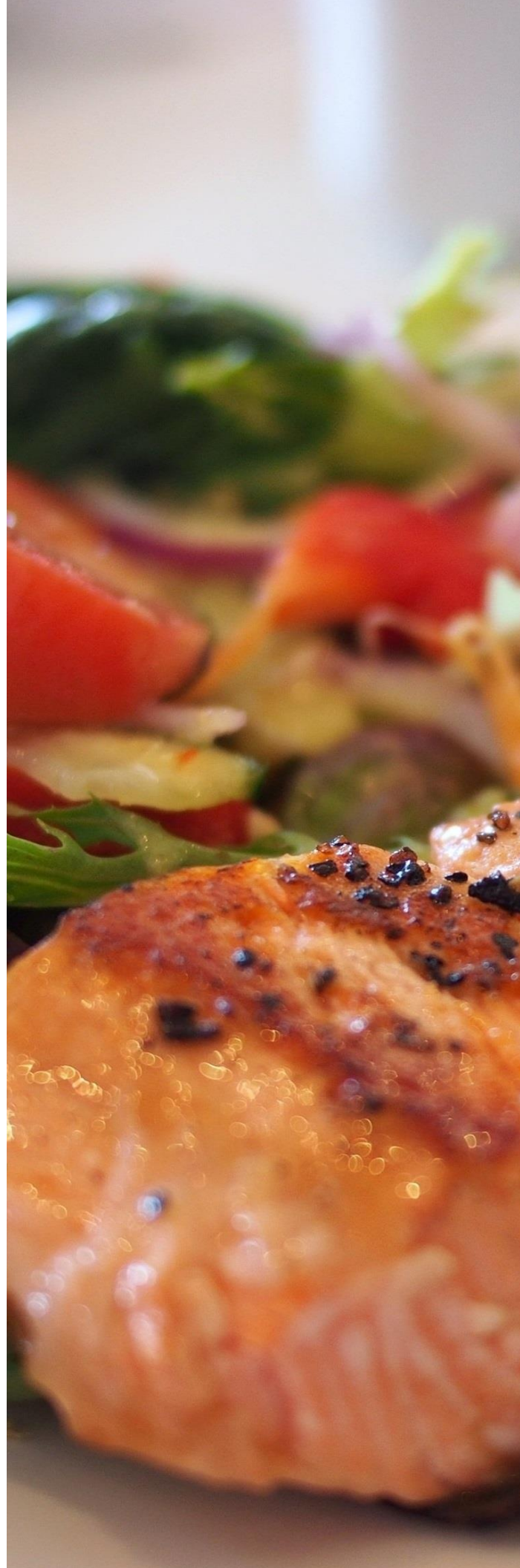
## cóctel infantil

Surtido mini sándwiches  
Surtido mini croissants  
Mini burger de ternera  
Nuggets de pollo  
Patatas fritas

## Banquete para bautizos & comuniones

### a elegir 1 entrante

Ensalada de burrata trufada  
Salmorejo de fresa con anchoas & parmesano  
Vichyssoise tradicional  
Arroz meloso de rabo de toro & setas de temporada  
Raviolis rellenos de queso con salsa de tomate & albahaca





# EL MADROÑO

CATERING

## a elegir 1 principal

Bacalao confitado sobre pisto tradicional  
Merluza en salsa verde con berberechos  
Lubina en salsa suave de piquillo & ensalada mediterránea  
Timbal de rabo de toro & fue con patatas panaderas  
Carrilleras al oporto con gratén de patatas & trigueros  
Solomillo de cerdo fileteado al chimichurri con verduritas

## a elegir 1 postre

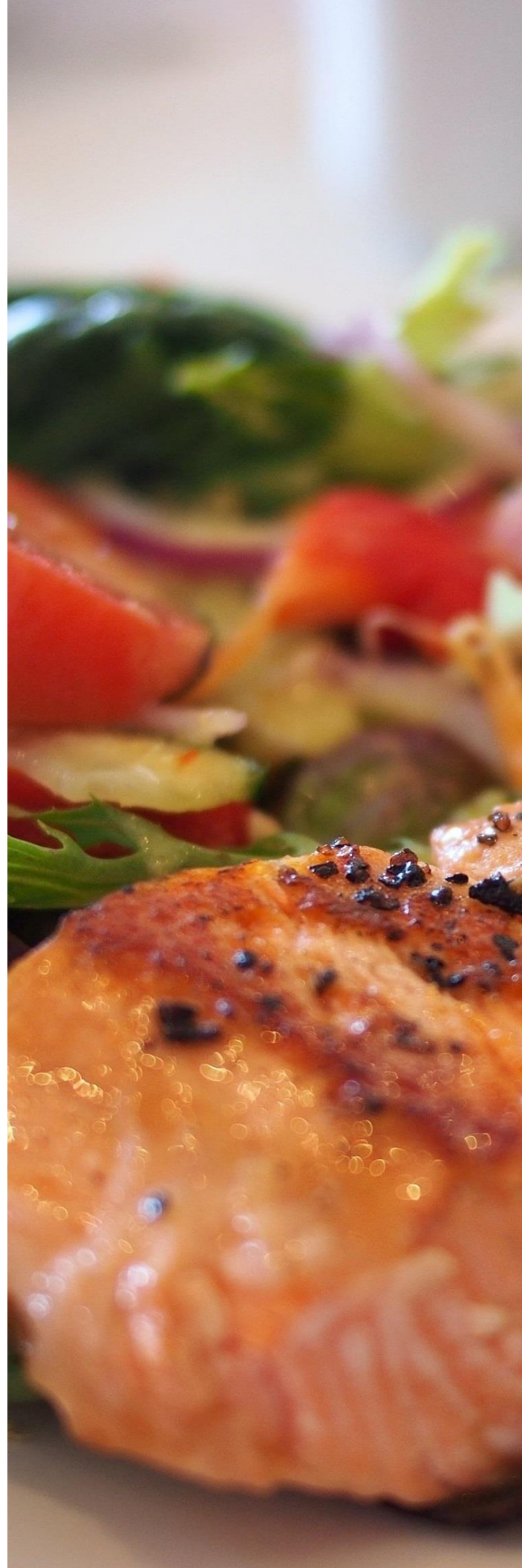
Cheesecake  
Lemon Pie  
Brownie  
Macedonia de fruta de temporada

## menú infantil

Pasta bolognesa o Croquetas de Jamón  
Escalopines de pollo o Merluza con patatas fritas  
Brownie

## bebidas

Vino tinto Crianza D.O. Rioja  
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda  
Botellín de cerveza Mahou Clásica & Mahou sin alcohol  
Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón & Aquarius  
Botellín de Agua





# EL MADROÑO

CATERING

## servicios incluidos

- Cóctel
- Banquete
- Barra libre de bebidas durante cóctel & banquete
- Servicio de camareros (1 cada 15 comensales)
- Servicio de cocineros
- Menaje necesario para la realización del servicio (cristalería, cubertería...)
- Mesas de cóctel & banquete
- Sillas
- Mantelería
- Menús especiales para intolerantes & alérgicos
- Menús especiales para veganos & vegetarianos

## precios

Desde 83,95€ + 10% IVA

