

Servicio de Catering 2018

Servicio de catering restaurante entre 2 y 20 personas.

Para compartir... (a elegir 2)

Anchoas del Cantábrico (4 und x persona)

Las ya clásicas virutas de foie en aliño de oporto viejo

Surtido de quesos ecológicos nacionales con picos de pan

Jamón ibérico de bellota D. O Guijuelo con pan de cristal frotado en tomate
Lomo ibérico de bellota D.O Guijuelo con pan de cristal frotado en tomate

Entrantes fríos y calientes...

Escalivada de verduras asadas al sarmiento con ventresca de atún

Xatonada de invierno, láminas de bacalao y arbequinas

Esturión ahumado con burrata artesana y picada de almendras

marconas Láminas de lechón sobre emulsión de vitello con membrillo y hummus Láminas de toro de lidia con toques dulces, ácidos y ligeramente picantes Carpaccio de pulpo con mezze de berenjenas y tomate eco

Vieiras al natural con picada de foie y trufa

Carpaccio de boletus con chopitos a la andaluza y picada mediterránea Calçots en tempura con salsa romesco

Judiones de la granja con manitas y dados de foie

Habitas salteadas con sepia y setas de temporada

Pulпитos a la llama sobre carbón de yuca y terciopelo de pimiento

Rosellat marinero con almejas, sepia y gamba alistada

Calamares a la plancha sobre encebollado de Figueras y all i oli de ajo negro Langostinos de Vinaroz a la plancha 160 gr (4 uni)

Los Pescados ...

Calamar de anzuelo a la plancha, trinxat de estación y su ajo aceite

Merluza de pincho nacional con pil pil de hongos y tubérculos

Romescada de Rodaballo y Pargo con percebes de Oia

Pescado de lonja a la plancha con pesto rojo y verduras

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

EL Bacalao...

Bacalao al caliu sobre panacota de piquillos y chalotas glaseadas
Bacalao a la florentina, con espinacas y all i oli de miel gratinado

Las Carnes ...

Butifarra del payés a la brasa con alubias del ganxet
Albóndigas de rabo de toro con aromas de trufa, cacao y naranja
Cocotte estofado de jabalí al cabernet y manzana reineta
Galo Celta rustido en fricandó de hierbas provenzales
Cochinillo D.O Segovia en asado tradicional
Lomo de vaca gallega al aroma de brasas al romero

Los Postres...

Tarta de queso con estofado de frutos rojos
Yogur ecológico el de Colmenar con sus toppings
Tarta tatin de manzana de Anglesola a la vainilla y tomillo Lingote de
chocolate crujiente y fluido
Fruta fresca de temporada

Bodega...

Vino Blanco D.O Somantano
Vino Tinto D.O Somontano
Aguas minerales

Precio 65 € IVA incluido

El precio incluye:
Personal de servicio
Material y transporte

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com