

Carta de Catering “EXCLUSIVE” 2018

Servicio de catering restaurante entre 2 y 20 personas.

Para compartir (a elegir 2)

Anchoas del Cantábrico (3 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 pa de cristal frotado en
tomate

Entrantes fríos y calientes

Escalivada de verduras asadas al sarmiento con ventresca de atún
Ensalada milhoja de maíz y venado marinado a las finas hierbas
Esturión ahumado con burrata artesana y picada de almendras marconas
Steak tartar de solomillo de ternera avileña
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
Croquetas caseras de carbonara de setas (2 und x persona)
Canelones de jarrete y pollo de corral
Ragout de setas estofadas con calamar e ibéricos
Carpaccio de boletus con chopitos a la andaluza y picada mediterránea
Salteado de setas de temporada con ajo y perejil
Habras salteadas con sepia y setas de temporada
Rosellat marinero con almejas, sepia y gamba alistada
Langostinos de Vinaroz a la plancha 160 gr (4 uni)

Los Pescados

Chipirones de anzuelo a la plancha y picada de ajo negro
Merluza de pincho nacional asada sobre berberechos en salsa hoisin Bullit
de pescado marineros servido con cachelos y su refrito Pescado de lonja a
la plancha con verduras de temporada
Milhoja de bacalao con pimiento rojo al rescoldo

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

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

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Las Carnes

Butifarra del payés a la brasa con alubias del ganxet
Pluma ibérica rustida con chutney de piña y cebolla asada
Cocotte estofado de jabalí al cabernet y manzana reineta
Suprema de pintada rellena de foie y setas
Tajine de pierna de cordero con pasas, orejones y almendras marconas
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 Crumble de manzana ácida y aromas de vainilla Bizcocho de baileys y frutos rojos
Fruta fresca de temporada

Bodega

Vino Tinto D. O Somontano
Vino Blanco D.O Somontano
Agua con y sin gas
Café o infusión

PRECIO 65 € / PERSONA
IVA 10 % INCLUIDO

Condiciones de reserva

La confirmación de la reserva será con 48 h de antelación.
La reserva no podrá sufrir modificaciones 24 h antes del servicio.
En caso de necesitar extras se deberá comunicar con 48 h de antelación.
El precio incluye el personal.
El transporte está incluido en el precio (máximo 10 km)
El servicio de almuerzo o cena es de 2 h a partir del inicio.
A partir de las 2 h de servicio se cobrará un extra de personal de 20€/ persona/ hora.
El precio del material es de 3€ por comensal

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

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

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com