



## Nuestras opciones de Catering

### Cócteles y Finger Buffet

#### Cócteles fríos:

Vasito de Salmorejo con migas del pastor  
Canapé de Anchoa y Pimiento Asado  
Rolling de Salmón y Queso Crema  
Pastel de Cabracho y salsa de ahumados  
Cucharita de Ensaladilla, con mahonesa de Mariscos  
Vasito de Gazpacho con Brocheta de Melón  
Brocheta de Cherry y Mozzarella  
Dúo de Quesos y Membrillo  
Grisinis de Jamón y Tomate frotado  
Rolling de Hummus y chip de Torrezno

#### Cócteles calientes:

Cigarritos de Cochinillo asado  
Pirámides de crujiente de Tortilla con pimiento  
Cata de Revolconas con aceite trufado y torreznillo  
Croquetas del Obrador, surtidas  
Crujientes de Langostino y salsa de Soja y Verdejo  
Mini Tortillitas de Bacalao y Puerro  
Ravioli de Marisco  
Papa Arrugá con Mojo del Rondón  
Pañuelo de Langostino con ali oli suave  
Rolling de Manzana y Morcilla  
Crujiente de Queso con confitura de Tomate

#### Postres:

Mini Torrija de Citricos  
Petit Fours

## Quesada del Rondón

Elección de 8 piezas 1 postre:

**25€** iva inc. / persona

Elección de 10 piezas 1 postre:

**29€** iva inc. / persona

Elección de 12 piezas 1 postre:

**35€** iva inc. / persona

**Incluye:**

**Cervezas, con y sin alcohol, Refrescos, Vino Blanco DO Rueda, Vino Tinto DO Vinos de CyL.**

### **Mesa de Pescados:**

Atún Rojo con Sésamo y Tartar de Tomate

Brandada de Bacalao en su tosta

Cazón Gaditano en Adobo

Bocaditos de Merluza en Tempura

**19€ por persona**

### **Mesa de Carnes:**

Cochifrito y Majada de Ajo y Perejil

Brocheta de Pollo marinado en Cítricos y Mango

Mini Hamburguesa de Ternera con Rucula y Parmesano

Carrillera de Ternera guisada al Vino

**19€ por persona**

### **Mesa de Postres:**

Brownie de Chocolate

Brocheta de Frutas y crema

Semifrio de Café y Licor

**12€ por persona**

# El Rondón

---

Mesa en la zona de evento, donde los clientes se acercan y sirven los diferentes platos que se preparan.