EL Candil Catering

Precio: 98,00€

Menú Tradicional 1

Selección de aperitivos El Candil (15 variedades a elegir)

Rincón de Quesos: amplia variedad de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, y mermeladas

****

Primer plato a elegir entre

Tataky de atún rojo sobre ajo blanco y uvas caramelizadas

Ensalada de salmón ahumado en casa, cremoso de aguacate y emulsión de eneldo

Crema de calabaza asada con crujiente de caramelo y zamburiñas al ajillo

Segundo plato a elegir entre

Carrillada ibérica al Oporto

Arroz con perdiz

Confit de pato asado al horno en su jugo con puré de higos

Postre

Hojaldre caramelizado con nata y fresas

*****

Café & Infusiones

Bodega

Manzanilla, fino y vinos generosos.

Cerveza Cruzcampo, refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol

Vino blanco: a elegir de nuestra selección

Vino tinto: a elegir de nuestra selección

Cava Brut nature

Menú Tradicional 2

Selección de aperitivos El Candil (15 variedades a elegir)

*****

Rincón de Quesos: amplia variedad de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, y mermeladas

******

Primer plato a elegir entre

Arroz caldoso a la marinera

Ensalada de atún marinado sobre mandarina con vinagreta de frambuesas

Merluza rellena de salmón y gambas con salsa Candil

Segundo plato a elegir entre

Tournedo de ibérico con salsa de boletus

Solomillo Ibérico a la castellana

Solomillo ibérico al vino de sacristía y uvas pasas

Postre

Crema de lotus con buñuelos de chocolate y helado de mandarina

*****

Café & Infusiones

Bodega

Manzanilla, fino y vinos generosos.

Cerveza Cruzcampo, refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol

Vino blanco: a elegir de nuestra selección

Vino tinto: a elegir de nuestra selección

Cava Brut nature

Catering El Candil

Menú Tradicional 3

Selección de aperitivos El Candil (15 variedades a elegir)

******

Rincón de Quesos: amplia variedad de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, y mermeladas

******

Primer plato a elegir entre

Lomo de corvina asada con crema de carabineros

Arroz de rape y langostinos

Lasaña de Txangurro a la donostiarra

Segundo plato a elegir entre

Solomillo ibérico relleno de cola de toro en salsa maestranza

Lingote de presa ibérica a la brasa

Lomo bajo de buey a la parrilla

Postre

Torrija de pan brioche con dulce de leche y helado de vainilla

Café & Infusiones

Bodega

Manzanilla, fino y vinos generosos.

Cerveza Cruzcampo, refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol

Vino blanco: a elegir de nuestra selección

Vino tinto: a elegir de nuestra selección

Catering El Candil

Cava Brut nature

Menú Tradicional 4

Selección de aperitivos El Candil (15 variedades a elegir)

******

Rincón de Quesos: amplia variedad de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, y mermeladas

******

Primer plato a elegir entre

Lomito de lubina al horno con verduritas al estilo de Rota

Ensalada tropical con gambas, langostinos y caviar rojo

Ferrero roche de foie de pato con confitura de zanahoria y pan de especies

Segundo plato a elegir entre

Solomillo de ternera Morucha

Pierna de cordero lechal asada al horno en su jugo

Lingote de cochinillo ibérico a baja temperatura

Postre

Mousse de cítricos relleno de mermelada de frambuesa

Café & Infusiones

Bodega

Manzanilla, fino y vinos generosos.

Cerveza Cruzcampo, refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol

Vino blanco: a elegir de nuestra selección

Vino tinto: a elegir de nuestra selección

Cava Brut nature

Menú Plato Único 1

Selección de aperitivos El Candil (15 Variedades a elegir)

*****

Rincón de abacería: incluye nuestras guildas, chicharrones, queso payoyo, aceitunas gordales y patatas chips.

******

Rincón del mar: un pequeño surtido de productos del mar, incluyendo mojama de atún de Barbate, mejillones gallegos al vapor y cartuchitos de camarones de Cádiz.

*****

Sorbete de mandarina con vodka

Plato Único Principal

Tournedo de ibérico con salsa de boletus

Solomillo Ibérico a la castellana

Lomitos de dorada al Río Viejo con virutas de jamón

Carrillada ibérica al Pedro Ximenez

Postre

American cheescake con helado de frambuesa

Café & Infusiones

Bodega

Manzanilla, fino y vinos generosos.

Cerveza Cruzcampo, refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol

Vino blanco: a elegir de nuestra selección

Vino tinto: a elegir de nuestra selección

Cava Brut nature

Menú Plato Único 2

Selección de aperitivos El Candil (15 variedades a elegir)

******

Rincón ibérico BEHER: incluye 1 jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro para cada 100 personas, chorizo, salchichón, caña de lomo ibérica de bellota, todo ello de la prestigiosa firma BEHER.

Rincón de Quesos: Amplia variedad de quesos nacionales e internacionales acompañados de frutos secos, y mermeladas

Rincón Mexicano: Tacos mexicanos de pollo, burritos de pescado,

quesadilla de ternera, totopos con guacamole

*****

Catering El Candil

Sorbete de limón al cava

Plato Único Principal

Solomillo ibérico al vino de sacristía con uvas pasas

Carrillada ibérica al estilo de Aracena con seta de temporada y castañas

Arroz caldoso de rape y langostinos

Lomo de corvina con bisqué de carabineros

Postre

Cremoso de fruta de la pasión con migas de chocolate y helado de manzana

Café & Infusiones

Bodega

Manzanilla, fino y vinos generosos.

Cerveza Cruzcampo, refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol

Vino blanco: a elegir de nuestra selección

Vino tinto: a elegir de nuestra selección

Cava Brut nature