



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

Tatary 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

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

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 especias

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 cheesecake 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

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