



## Catering

Precio Fijo 23 euros por 9 platos de degustación más dos postres a elegir.  
Pedido mínimo 20 personas.



### *Sabores de España*

- 1.- Bocaditos de Tortilla de Patatas
- 2.- Pimientos de piquillo rellenos de tortilla
- 3.- Pulpo a la gallega
- 4.- Empanada Gallega (artesanal y traída desde Galicia) Rellenos Varios - preguntar
- 5.- Croquetas variadas
- 6.- Solomillo con pimiento
- 7.- Mini empanadillas (rellenos Varios)
- 8.- Montaditos Morcilla y pera caramelizada
- 9.- Montaditos de Gulas
- 10.- Salmón con queso crema a las hierbas sobre rodajas de pepino
- 11.- Patés varios (champiñones, bonito, berenjena, olivada, queso curado, etc)
- 12.- Mini vasitos de Salmorejo, con crujiente de queso curado.
- 13.- Plato de embutido variado (lomo, jamón ibérico de bellota, chorizo ibérico, etc)
- 14.- Tabla de quesos españoles y fruta de temporada. (ejemplo: cabrales con nueces y miel, manchego con uvas, queso de cabra con manzanas caramelizadas, etc.
- 15.- Boquerones en Vinagre
- 16.- Mejillones al ajillo (hechos al momento)
- 17.- Champiñones al ajillo



*Duo Catering*  
cocinar es nuestro arte..



*Sabores de España - continuación*

- 18.- Ensalada de piquillos con bonito y huevo duro.
- 19.- Escalivada
- 20.- Mezcla de aceitunas aliñadas
- 21.- Espárragos blancos con mayonesa casera a las finas hierbas
- 22.- Gazpacho en vasitos individuales
- 23.- Ajo blanco en vasitos individuales
- 24.- Ensaladilla



### *Cocina Mexicana*

- 1.- Empanadillas de patata
- 2.- Corn dogs (salchichitas rebozadas en maíz)
- 3.- Guacamole y pico de gallo (dips), acompañados de tortillas para dippear.
- 4.- Chili con tortillas fritas
- 5.- Flautas
- 6.- Crema multicolor mexicana
- 7.- Quesadillas variadas
- 8.- Albóndigas mexicanas
- 9.- Burritos varios
- 10.- Dúo Tacos a carne y pollo
- 11.- Pincho de solomillo de cerdo con salsa de ciruela



### **Cocina Italiana**

1. Carpaccio de salmón (con huevo duro, cebollino, alcaparras y nuestra salsa especial)
2. Carpaccio de calabacín y portobello (con cebolla y nuestra salsa especial)
3. Carpaccio de buey (con hongos portobello, queso parmesano y nuestra salsa especial)
4. Arancini (bolitas de arroz, rellenas de carne y rebozadas)
5. Tartaletas de manzana caramelizada y queso de cabra
6. Bruschetas varias (montaditos italianos sobre pan casero tostado)
7. Tartaletas de queso con hierbas.
8. Stromboli (rollos de pizza)
9. Focaccias variadas (queso, tomates secos, cebolla y pimientos, aceitunas negras e hierbas)
10. Tartine de Scamorza (el Scamorza es un queso ahumado italiano)
11. Saltimboca a la Romana
12. Tarta Pascualina (espinaca y ricotta)



**SUSHI (Precio especial 30 euros por persona 1 entrante + 12 piezas de sushi + 1 postres degustación)**

#### ENTRANTES

1. Gyozas: Deliciosas empanadillas japonesas rellenas de cerdo o pollo, hechas a la plancha
2. Ensalada Dinamita: Cama de wacame con tope de palitos de cangrejo, cebollino, masago y mayonesa japonesa.
3. Ensalada wacame
4. Tartar de atún
5. Tartar de salmón

#### SUSHI

1. Nigiri de atún
2. Nigiri de salmón
3. Nigiri de Tamago (tortilla de huevo japonesa)
4. Nigiri de surimi (palitos de cangrejo a la plancha)
5. Nigiri de langostinos
6. Onigiri Crujiente de langostinos: Deliciosas bolitas crujientes de arroz, langostinos agridulces y queso crema.
7. California Roll: Uramaki relleno de Palitos de cangrejo, pepino y aguacate, con tope de masago (huevas de pez volador).
8. Alaska Roll: Clasico Uramaki, relleno de salmón, queso crema y aguacate, con tope de wacame.
9. Sour Sweet Roll: Cremoso y lleno de contrastes, combina langostinos macerados en miel y soja, con queso crema, aguacate y cebollino.
10. Dinamita Roll: Relleno de una mezcla de palitos de cangrejo, mayonesa japonesa, salsa de soja, cebollino, masago (huevas de pez volador) y un toque de salsa tabasco.
11. Fuji Roll: Crujiente futomaki relleno de langostinos tempurizados, cebollino, queso crema, masago (huevas de pez volador) y tope de salsa fuji.
12. Ebiten Roll.
13. Maguro: Futomaki relleno de queso crema, cebollino, aguacate y queso crema.
14. Maguro Cream: Uramaki relleno de atún, aguacate, crema de pimientos morrones, cebollino y masago (huevas de pez volador).
15. Spicy Crunch Tuna: Futomaki relleno de canónigos, cebollino tempurizado y queso crema, con tope de tartar de atún.
16. Tiger Roll Especial: Crujiente futomaki tempurizado relleno de salmón, queso crema y aguacate y palitos de cangrejo, el tope es de salsa de anguila.
17. Temaki: Mini cono relleno de salmón, vegetales, queso crema y semillas de sésamo.



### *Cocina Oriental*

1. Rollitos de primavera fritos
2. Won ton de cerdo
3. Dim sum variados
4. Fideos salteados con vegetales
5. Pollo con miel y sésamo
6. Yakitori de pollo, yakitori de verduras, yakitori de carne
7. Mini oniguiris de langostinos (bolitas de arroz japonés con langostinos caramelizados y rebozados)
8. Paquetitos de gambas
9. Buñuelos picantes de gambas
10. Brochetas de gambas a la guindilla
11. Gyozas (empanadillas de cerdo a la plancha)
12. Tempura mixta.
13. Ensalada de mango con mixto de lechugas
14. Langostinos picantes
15. Pollo con almendras y miel
16. Ternera con salsa oriental y verduras salteadas
17. Chutenys variados y salsas para acompañar



### ***Cocina Americana***

- 1.- Alitas de Pollo Glaseadas
- 2.- Perritos calientes Gourmet (guarniciones a elegir)
- 3.- Mini Hamburguesas Gourmet (pueden ser de pollo, pavo o ternera)
- 4.- Aros de cebolla Premium
- 5.- Philly Steak Sandwich
- 6.- Corn Dogs (salchichitas rebozadas con maíz y clavadas en un palito)
- 7.- Salsa y Aderezos varios para los perritos y hamburguesas gourmet
- 8.- Hot sausages
- 9.- Cesar`s salad minis
- 10.- Nuggets naturales de pollo con salsa barbacoa
- 11.- Cole Slaw (ensalada americana de repollo y zanahoria)



### **Cocina Vegetariana:**

1. Croquetas de lentejas
2. Hamburguesas de avena
3. Won ton de shiitake
4. Ensalada de quinoa con calabacín y pistachos tostados
5. Paquetitos masa filo de Espinaca y feta
6. Scones con ajo y perejil
7. Pasta de Feta y nueces para untar
8. Berenjenas ahumadas con ajo
9. Tartaletas de curry de verduras
10. Ensalada griega
11. Ensalada César clásica
12. Mini empanadillas (reellenos Varios)
13. Champiñones al ajillo
14. Ensalada de piquillos con huevo duro.
15. Escalivada
16. Mezcla de aceitunas aliñadas
17. Espárragos blancos con mayonesa casera a las finas hierbas
18. Gazpacho en vasitos individuales
19. Salmorejo en vasitos individuales
20. Ensaladilla
21. Guacamole y pico de gallo (dips), acompañados de tortillas para dippear.
22. Ensalada fresca de lechuga y mando
23. Bruschetas varias (montaditos italianos sobre pan casero tostado)
24. Carpaccio de calabacín y portobello (con cebolla y nuestra salsa especial)
25. Fideos salteados con vegetales





### **Cocina India:**

1. Samosas de carne (empanadillas)
2. Samosas de verduras (empanadillas)
3. Pollo tikka
4. Curry de verduras
5. Langostinos tandoori
6. Bolas crujientes de queso y lentejas al curry
7. Koftas picantes
8. Tartaletas de pollo al curry
9. Panes indios: Pan poori, Pan naan con ajo y perejil, Pan parathas
10. Degustación de chutney variado
11. Curry de pollo



### ***Cocina Griega y Turca***

1. Pan árabe tostado y/o frito
2. Hummus (crema de garbanzos)
3. Tzatziki (crema de yogur)
4. Baba ganouj (crema de berenjena)
5. Crema de pimientos
6. Espirales de aceitunas
7. Triángulitos de pollo y masa filo
8. Albóndigas con corazón de queso
9. Pinchos de carne
10. Queso feta macerado
11. Falafel
12. Meze variado (picoteo)
13. Pastel de espinacas.
14. Postre: baklava



### Postres a elegir para los menús de arriba

Mini Tiramisú

Mini tres chocolates

Mini tarta de zanahoria

Mini tarta fría de maracuyá

Mini NY cheese cake

Mini Tarta Húmeda de coco

Mini red velvet

Mini Tarta húmeda de naranja y chocolate (sin gluten)

Mini mousse de chocolate / vainilla / maracuyá / café

Mini Selva Negra