



## *MENÚS DE NAVIDAD*



*#alacenacatering*

info@alacenacatering.com 916 63 93 97

## Cóctel de Navidad I

### APERITIVOS FRÍOS

*Jamón ibérico con picos de Jerez*

*Tabla de quesos D.O. con nueces*

*Sablé de queso con lascas de jamón y mayonesa de anchoas*

*Brocheta de salmón marinado con salsa tártara y eneldo*

*Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada*

*Brioche de foie con mermelada de tomate agri dulce*

*Ensaladilla Alacena*

### APERITIVOS CALIENTES

*Tortillita de patata con olivas*

*Brocheta de langostino crujiente con salsa cítrica*

*Croquetitas de rabo de toro y de setas y queso azul*

*Hamburguesita de ternera con cheddar rojo y cebolla caramelizada*

*Rollito de pato cantonés*

*Cucharita de pulpo con cachelo ahumado*

### CAZUELITA (elegir una)

*Bacalao con pisto y pil pil*

*Ravioli de foie con salsa de boletus*

*Carrillera ibérica estofada con puré de patatas trufadas*

### POSTRE

*Lingote de carrot cake*

*Vasito de crema de limón con arándanos y fresas*

*Dulces navideños*

### BEBIDA

*Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate*

*Cerveza con y sin alcohol*

*Vino tinto Rioja Añares crianza*

*Vino blanco Verdejo Cvne*



## Cóctel de Navidad II

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón y lomo ibéricos con picos y regañás

Gelatina de naranja, salmón y aguacate

Nem vietnamita

Pepito de roast beef, rúcula y pesto

Ensaladilla marina

Nigiri de steak tartar y cecina

Causa de pulpo a la gallega

### APERITIVOS CALIENTES

Crema de calabaza asada y aromas de coco

Croquetas de txangurro y curry rojo

Black langostino con kimchee

Txistorra de Arbizu con esencias dulces y anisadas

Hamburguesita de queso de cabra con cebolla caramelizada

Crujientes de cochinita pibil

Saam de ternera

### POSTRE

Copa de banoffee

Carrot cake

Dulces navideños

### BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate

Cerveza con y sin alcohol

Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal

Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza



## Menú sentado

### APERITIVOS

Tapa de marisco sobre lima fresca  
Jamón ibérico con picos y regañás  
Navajas gratinadas con ajo aceite

### ENTRANTE (elegir uno)

Crema de calabaza asada con ravioli de carabineros, aromas de coco y gel de albahaca  
Lasaña templada de txangurro y langostinos  
Ensalada de bogavante con tartar de mango (+6€ persona)

### PRINCIPAL (elegir uno)

Solomillo Rossini  
Merluza a la sidra con shitakes y trigueros  
Jarrete de cabrito glaseado sobre falso arroz de verduritas y hierbas provenzales

### POSTRE (elegir uno)

Copa de banoffee  
Torrija hojaldre con helado de manzana asada y tierra de chocolate  
Deconstrucción de cheesecake con fresas estofadas al ron  
Dulces navideños

### BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate  
Cerveza con y sin alcohol  
Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal  
Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

