



Alacena Catering



Alacena Catering

Comidas y cenas

2020



## MENÚ

---

### APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez  
Lomito ibérico de bellota con picos de Jerez  
Rocas de parmesano con miel de romero  
Queso D.O. Manchego Reserva  
Crujiente de steak tartar  
Gominola de salmorejo de piquillo con tartar de atún  
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo  
Cono de cremoso de cabrales con pera y frutos secos  
Croquetitas de rabo de toro o de Idiazábal  
Rollito de pato cantonés  
Trompeta de langostino y albahaca  
Cigarrillo de morcilla y pera

### ENTRANTE

Crema de puerros con jengibre y bacalao (en dos tiempos)  
Crema de foie y setas con salteado de hongos (en dos tiempos)  
Crema de calabaza y coco con picatostes y lascas de jamón ibérico (en dos tiempos)  
Perdiz escabechada con salmorejo de cerezas (en dos tiempos)  
Ensalada de burrata trufada  
Ensalada de mango con langostinos tigres y crujiente de cereales  
Timbal de salmón, aguacate y wakame  
Falsa lasaña de txangurro sobre bisqué ligero  
Tabulé con atún rojo de Almadraba  
Vieiras con beurre blanc y caviar  
Arroz de setas, ajetes y presa ibérica

## BANQUETE

---

### PRINCIPAL

Bacalao sobre ratatouille, crema suave de piquillos y crujiente de puerros

Rape a la bilbaína con asadillo de pimientos y trigueros

Merluza a la sidra, shitakes y tirabeques

Lenguado menier con verduras

Solomillo de ternera al Oporto con cebollitas francesas y patatas torneadas

Carrillera de ternera con gratén de patata y tirabeques

Magret de pato con toffee de carne, zanahoria glaseada y corazones de alcachofas

Paletilla de cordero deshuesada con patatas panadera

Pintada rellena de foie y pasas con gratén de patata y parmesano

Rabo de toro con parmentier de patata

### POSTRE

Torrija hojaldrada con crema pastelera

Cheesecake en copa

Lingote de chocolate

Coulant de chocolate con crema de vainilla

Tatín de manzana con crema de leche merengada

Chocolate con Baileys

Macedonia de fruta de temporada con sopa de menta

### BEBIDA

Vino Rioja Reserva Martínez Lacuesta

Vino blanco Rueda Verdejo Marqués de Riscal

Refrescos, agua, cervezas





## CONDICIONES

---

### PRECIO

Menú 4 aperitivos + entrante + principal + postre: 64€.  
Servicio para un mínimo de 8 personas (para menos consultar).  
Duración del servicio de 120 minutos.

### INCLUYE

Todo el menaje necesario.  
Mantelería y servilletas a elegir.  
Transporte de entrega y recogida en Madrid. Resto consultar.  
Personal incluido en servicios a partir de 15 personas (100€ cocinero / 100€ camarero).

### RESERVA y FORMA DE PAGO

Transferencia contra factura.  
Se facturarán los menús contratados con 48 horas de antelación.  
Posibilidad de elaborar menús alternativos para invitados con régimen especial o alergias, aunque pueden contener trazas.  
Presupuesto válido salvo error tipográfico.



Alacena Catering

[eventos@alacenacatering.com](mailto:eventos@alacenacatering.com)

91 663 93 97

 [alacenacatering](https://www.instagram.com/alacenacatering)