

## CATERING 22€/per s ona.

➤ **VASITO DE VICHYSOISE CON CRUJIENTE DE JAMÓN.**

➤ **FRÍOS:**

- RUEDA DE IBÉRICOS.
- TABLA DE QUESOS Y FRUTOS SECOS.
- BOCADITOS DE TORTILLA CON ESPARRAGOS TRIGUEROS.
- EMPANADILLA ARGENTINA DE CARNE.
- CANAPES PRESTIGE:
  - MOUSSE DE ANCHOA Y QUESO CON PIMIENTOS.
  - CREMA DE PECHUGA DE POLLO, MOSTAZA Y MIEL.
  - COCKTAIL DE MAR.
- WRAPITOS:
  - POLLO, NUECES Y PIMIENTO ROJO.
  - SALMÓN CON HUEVAS NEGRAS.
  - PASTRANI DE TERNERA Y SALSA DE RÁBANO.
- EMPAREDADOS:
  - SALMÓN AL ANELDO CON QUESO CREMA.
  - MOUSSE DE QUESO ROQUEFORT.
  - CREMA DE ATÚN CON TOMATE.
- PERLAS DE MOZZARELLA, TOMATE CHERRY Y LÁGRIMAS DE PESTO.

➤ **CALIENTES:**

- CUCHARITA DE MEJILLÓN CON GELLE MAR.
- SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ.
- ALBÓNDIGA A LA SUIZA CON MERMELADA DE ARÁNDANOS.
- RISOTTO A LA PARMESANA.
- MINI CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO.
- GAMBAS A LA GABARDINA.

➤ **POSTRES:**

- DELICIA DE MASCARPONE CON LICOR DE CAFÉ.
- PASTELERÍA FINA VARIADA.

**MIGUEL ANGEL BURGUEÑO  
TRITENCIO**

**NIF. 53413439-X**

**TLF DE RESERVAS. 913367033**