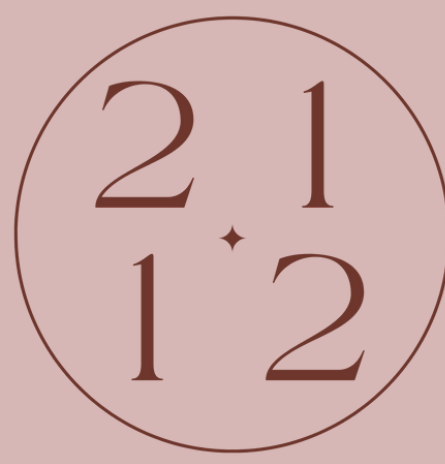


PLATOS PREPARADOS

APERITIVOS

- Atún marinado con wakame 19,20€
- Bollos preñaos 12 unid./5,40€
- Bombón de foie crocante 12 unid./14,40€
- Crepes de pato confitado 12 unid./18,00€
- Dados salmón marinado con mayo de wasabi 12 unid./19,20€
- Gildas de boquerón y anchoa 12 unid./18,00€
- Gildas de tomate seco, queso curado y piparra 12 unid./14,40€
- 1/2 empanada atún con sofrito de verduras y tomate 10,50€
- 1/2 empanada bacon carbonara 10,50€
- 1/2 empanada carne guisada y tomate 10,00€
- 1/2 empanada costilla glaseada 10,00€
- 1/2 empanada cecina, cebolla caramelizada y queso de cabra 12,00€
- 1/2 empanada puerro, calabacín y mascarpone 10,00€
- 1/2 empanada ternera guisada y queso 10,00€
- 1/2 empanada zamburiñas y piquillos 12,00€
- Mini cocas de sobrasada, calabacín, piñones y miel 14,40€
- Tacos de cochinita pibil con cebolla encurtida 12 unid./18,00€
- Tacos de carpaccio de ternera, rúcula y parmesano 12 unid./18,00€
- Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso 12 unid./18,00€



PLATOS PREPARADOS

PRIMEROS

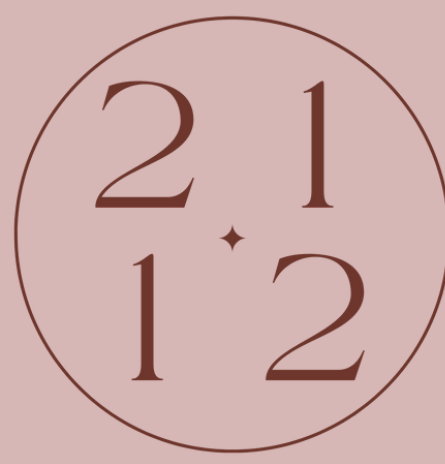
- Crema de calabaza, zanahoria y ajos asados con crujiente de cecina *14,00€/L*
- Crema de calabacín con crujiente de parmesano *14,00€/L*
- Crema de maíz dulce con leche de coco y kikos *14,00€/L*
- Crema de espárragos con lima y crujiente de cecina *14,00€/L*
- Crema de setas y castañas con salteado de setas a la soja *15,00€/L*
- Gazpacho tradicional con huevo, verduritas picadas y crujiente de jamón *10,00€/L*
- Salmorejo tradicional con crujiente de jamón *14,00€/L*
- Salmorejo de mango *15,00€/L*
- Salmorejo de remolacha y gorgonzola *14,00€/L*
- Salpicón de langostinos *66,00€/4 raciones*
- Tarta salada de setas y brie *16,00€/4 raciones*
- Tarta salada de sobrasada, calabacín, piñones y miel *18,00€/4 raciones*
- Vichyssoise con crujiente de parmesano *14,00€/L*

ENSALADAS

- Ensalada de arroz y langostinos con salsa rosa con un toque picante *34,00€/4 raciones*
- Ensalada de calabacín, piñones, parmesano y tomate seco con aliño balsámico
- Ensalada de pasta con pimientos asados y burrata *34,00€/4 raciones*
- Ensalada de pasta con pollo, bacon, parmesano y aliño cesar *30,00€/4 raciones*
- Ensalada verde de garbanzos *30,00€/4 raciones*
- Ensalada de patata, calabaza asada con pollo y aliño a la mostaza *30,00€/4 raciones*
- Ensalada quinoa, calabaza asada, arándanos deshidratados y feta *30,00€/4 raciones*
- Ensaladilla rusa *34,00€/4 raciones*
- Ensaladilla rusa de salmón ahumado *30,00€/4 raciones*

PESCADO

- Albóndigas de merluza al curry rojo *66,00€/4 raciones*
- Albóndigas de rape y langostinos *66,00€/4 raciones*
- Chipirones "afogaos" *72,00€/4 raciones*
- Ceviche de corvina *72,00€/4 raciones*
- Crepes de marisco *68,00€/4 raciones*
- Merluza con vinagreta de aceitunas *68,00€/4 raciones*



PESCADO

- Merluza con salsa de cherries y albahaca 68,00€/4 raciones
- Pimiento rellenos de merluza 66,00€/4 raciones
- Salmón en costra de frutos secos con salsa cítrica 68,00€/4 raciones
- Tataki de atún con pistachos y cebolla caramelizada 72,00€/4 raciones

CARNE

- Albóndigas de pavo y boniato con pistachos con salsa de cebolla 60,00€/4 raciones
- Canelones de carrilleras con salsa de setas y parmesano 66,00€/4 raciones
- Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto 72,00€/4 raciones
- Pavo relleno de bacon, arándanos y puerro caramelizado con salsa de naranja 66,00€/4 raciones
- Pechuguitas de pollo rellenas de foie y cebolla caramelizada 72,00€/4 raciones
- Pollo al curry 60,00€/4 raciones
- Pollo cremoso con setas 60,00€/4 raciones
- Perdiz rellena de foie y jamón con salsa de brandy 84,00€/4 raciones
- Rabo de vaca al vino tinto desmigado 72,00€/4 raciones
- Roast beef de solomillo de ternera con salsa de su jugo 84,00€/4 raciones
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza 60,00€/4 raciones
- Tataki de lomo bajo de ternera con salsa cítrica y ponzu 76,00€/4 raciones
- Tataki de presa ibérica con aguacate y mango 72,00€/4 raciones
- Ternera strogonoff 66,00€/4 raciones
- Vitello tonnato 60,00€/4 raciones

ACOMPAÑAMIENTOS

- Arroz con semillas y anacardos 10,00€/4 raciones
- Calabacín, parmesano y nueces 12,00€/4 raciones
- Cebollitas glaseadas 10,00€/4 raciones
- Ensalada de escarola y granada 10,00€/4 raciones
- Graten de alcachofas con parmesano 12,00€/4 raciones
- Patatitas salteadas con mantequilla 10,00€/4 raciones
- Pimientos caramelizados 10,00€/4 raciones
- Puré de patata 10,00€/4 raciones
- Puré de boniato con gorgonzola 10,00€/4 raciones
- Zanahorias caramelizadas con feta 10,00€/4 raciones



POSTRES

- Brownie de nueces *25,00€/8 raciones*
- Brownie de oreo *25,00€/8 raciones*
- Brownie de chocolate blanco y nueces *25,00€/8 raciones*
- Pavlova con frutos rojos *30,00€/8 raciones*
- Tarta de chocolate y almendras *35,00€/8 raciones*
- Tarta de limón y merengue *35,00€/8 raciones*
- Tarta de nueces pecanas *35,00€/8 raciones*
- Tarta de queso con un toque de queso azul *30,00€/8 raciones*
- Tarta de zanahoria *30,00€/8 raciones*

CONDICIONES

10% IVA no incluido en el precio.

Pedidos con una antelación mínima de 48h según disponibilidad.

Entregamos los pedidos en envases aptos para horno.

Envío dentro de la m-30 3,50€; fuera de la m-30 5,50€. Para pedidos superiores a 250,00€ envío será gratuito.

Para pedidos que requieren cocinero y camarero los precios son:

cocinero durante 3:00h/45,00€

camarero 4:00h/60,00€.

(los precios incluyen 1h de preparación previa al inicio del evento).

CONTACTO: WHATSAPP: 667568744; INSTAGRAM: @VEINTIUNO.DOCE_CATERING;
info@veintiuno-doce.com

www.veintiuno-doce.com