

**Timbal de Bogavante al Vapor en Ensalada, con Macedonia de
Lechugas Perlas de Módena y Vinagreta de sus Corales**

**Centro de Solomillo de Ternera con Mousse de Foie y
Salsa de Boletus Edulis**

**

El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate

Cestita de Frutas con Crema de Mango

Pirámide de Tres chocolates

Lingote de Ponche Segoviano

Semi esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos

Trufitas Gaonera

Sorbete de Mojito



(con alcohol)

Precio por Persona..... 85 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



Pedido mínimo 2 menús

(co alcohol)

Precio por Persona..... 85 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)

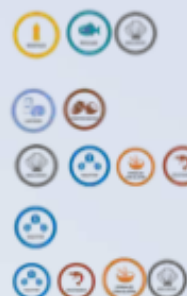


Pedido mínimo 2 menús

MENÚ N° 2

Primer Plato a elegir

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO CON LANGOSTINOS
Y VINAGRETA DE MOSTAZA
ENSALADA DE QUESO CON NUECES Y FRUTOS ROJOS
SOPA DE PESCADO Y MARISCO AL AZAFRÁN
PARRILLADA DE VERDURAS Y ESPARRAGOS TRIGUEROS CON CARAMELO
Y VINAGRE DE MÓDENA
SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO CON CRUDITES DE VERDURAS



Segundo Plato a elegir

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA
ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTA
ANILLOS DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE QUESO AZUL
SECRETO A LA PLANCHA CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN
CARRILLERAS ESTOFADAS AL VINO TINTO CON MACEDONIA DE SETAS



Postre a elegir

FRUTA DEL TIEMPO, YOGURES, HELADOS, NATILLAS, FLAN
MOUSSE DE LIMÓN, TARTAS VARIADAS, PUDIN DE CARAMELO



INCLUYE

Pan

Precio por Persona..... 38 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



617 529 943
983 295 273



Gaonera
CATERING

Pedido mínimo 2 menús

MENÚ N° 3

Ensalada de Salmón Ahumado, Langostinos, con Vinagreta de Caviar y Esféricos de Módena



Medallones de Rape con Salsa de Verdejo y Almendras



El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate



Cestita de Frutas con Crema de Mango



Pirámide de Tres chocolates



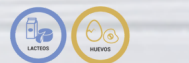
Lingote de Ponche Segoviano



Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos



Trufitas Gaonera



Sorbete de Mojito



(con alcohol)

Precio por Persona..... 55€ + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)

MENÚ N° 4

Ensalada de Langostinos con Cebolleta, Mousse de Aguacate y Piña

Lechazo Guisado con Verduras con Guisantes



El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate

Cestita de Frutas con Crema de Mango

Pirámide de Tres chocolates

Lingote de Ponche Segoviano

Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos

Trufitas Gaonera

Sorbete de Mojito



Precio por Persona..... 55 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



983 295 273

Gaonera
CATERING

Pedido mínimo 2 menús

MENÚ Nº 5

Rosseta de Alcachofas con Vieras



**Centro de Solomillo de Ternera con Mousse de Foie y
Salsa de Boletus Edulis**



El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate



Cestita de Frutas con Crema de Mango



Pirámide de Tres chocolates



Lingote de Ponche Segoviano



Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos



Trufitas Gaonera



Sorbete de Mojito



Precio por Persona..... 60€ + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)

983 295 273



Gaonera
CATERING

Pedido mínimo 2 menús

CONFECCIONE SU MENÚ

Elija un primero, un segundo y un postre

PRIMEROS

Timbal de Palmitos y Gambas con Huevas de Esturión,
Salsa de Kiwi y Perlas de Fruta de la Pasión



Ensalada de Boletus Edulis con Tartar de Tomate,
Langostinos, Esféricos de Módena y Vinagreta de Mostaza



Ensalada de Ave en Suave Escabeche con Dientes de
Granada



Ensalada de Bacalao y Pulpo



Sopa de Pescados y Mariscos al Azafrán Tostado



Salpicón de Frutos del Mar



Carpaccio de Buey con Láminas de Parmesano



Tartar de Atún con Aguacate



Crema de Nécoras con Mimosa



SEGUNDOS

Merluza Rellena de Gambas con Salsa de sus Corales



Lomos de Bacalao con Cremoso de Tomate y Verduritas Asadas



Lomos de Merluza de Burela con Almejas y Gambas en Salsa Marinera



Morcillo de Ternera con Macedonia de Setas



Pollo de Corral con Salsa de Vino de la Ribera



Carrilleras Estofadas a la Antigua con Salsa de Vino Tinto
y Mezclum de Hongos



POSTRE A ELEGIR

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate



Cestita de Frutas con Crema de Mango



Pirámide de Tres chocolates



Lingote de Ponche Segoviano



Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de



Arándanos



Trufitas Gaonera



Sorbete de Mojito



Precio por Persona..... **55 €** + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



Pedido mínimo 2 menús

FUERA DE MENÚ

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

Con Langostinos, Aguacate y Vinagreta de Caviar

16,00 €.



TIMBAL DE BOGAVANTE

*Al Vapor en Ensalada, con Macedonia de Lechugas
Perlas de Módena y Vinagreta de sus Corales*

27,00 €



LOMOS DE BACALAO

Con Cremoso de Tomate y Verduritas Asadas

17,50 €



LOMOS DE MERLUZA DE BURELA

Con Almejas y Gambas en Salsa Marinera

18,50 €



CENTRO DE SOLOMILLO DE TERNERA

Con Mousse de Foie y Salsa de Boletus Edulis

25,00 €



CARRILLERAS

*Estofadas a la Antigua con Salsa de Vino Tinto y
Mezclum de Hongos*

15,00 €



POLLO DE CORRAL

*Estofado a la Antigua con Verduras a la Salsa de la
Ribera*

15,40 €



PINCHOS DE LECHAZO CHURRO

*Al horno cortados con podona y al fuego con
sarmiento de Vega Sicilia*

CONSULTAR



CALDERETA DE LECHAZO CHURRO

Con Macedonia de Verduras y Vino tinto

20,50 €



PARA PÍCAR O COMPARTIR

Cucharita de Mini Ensalada de Escabechado de Ave con Salsa de Cítricos

Cucharita de Queso de Camembert con Nuez de Macadamia y Ciruela

Perlas de Queso de Mozzarella con Tomate Deshidratado y Aceite de Albahaca

Rollito de Salmón Ahumado Noruego con Queso y Guacamole

Dado de Atún con Calabacín, Cebolla y Salsa Camaru

1,50 € unidad + 10% IVA

Vasito de Ceviche de Lubina y Berberecho

2 € unidad + 10% IVA

Mini Hamburguesitas Gaonera

1,5€ unidad + 10% IVA

Rueda de Embutidos Ibéricos

Jamón, Chorizo, Queso, Lomo

14 € + IVA



Pedido mínimo 30 € + 10% IVA

MENÚ INFANTIL

Croquetitas



Calamares Romana



Patatitas



Mini Hot Dog



Solomillitos de Pollo



Mini Hamburguesitas de Ternera



Pastel de Tres Chocolates



Refrescos

Zumos

Agua

Precio por Persona..... 18 € + 10% de IVA
(y transporte a domicilio incluido)



Pedido mínimo 2 menús