



MENÚ COMUNIONES

2018



CÓCTEL BIENVENIDA

Mini bol de carne
Mini bol de morcilla
Selección de canapés
Aceitunas rellenas
Dátiles con bacon
Mix de marisco
Cucharitas de salmón con queso San Millán
Cucharitas de ensalada fresca de la huerta
Bebidas variadas

Precio: 7€ por comensal



ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

Ensaladas

| | |
|---|-------|
| Ensalada Antonia Navarro | 4 € |
| César con crujiente de bacon | 5€ |
| Siete variedades con jamón de pato y frutos secos | 4,50€ |
| Cóctel de mariscos al Gran Manier con piña caramelizada | 5,50€ |
| Ensalada de rúcula, queso de cabra, nueces, naranja y vinagreta de miel con manzana | 4,50€ |
| Ensalada de canónigos con gulas, tronco de atún y crujiente de pan | 5 € |
| Ensalada de tomates, ventresca y sardina ahumada | 5€ |

Entrantes fríos

| | |
|---|-------|
| Mojama, huevo y almendras | 5€ |
| Foie micuit con salsa de frutos rojos y pan de especias | |
| Pastel de merluza y cabracho con alioli de aceitunas negras | 3,50€ |
| Piquillo relleno de mariscos con salsa tártara | 3,50€ |
| Rollito de calabacín con salmón ahumado y langostinos | 4€ |
| Carpaccio de calabacín con pato de tomate y virutas de foie | 4€ |
| Tartar de atún, soja y tapenade de aceitunas negras | 4,50€ |
| Jamón bodega y queso semicurado | 4€ |
| Selección de ibéricos | 5€ |
| Tabla de quesos del país | 5€ |
| Milhoja de salmón marinado con mantequilla de anchoas | 4€ |
| Templado de camembert, frutos secos, caramelo y salsa de albaricoques | 4,50€ |



ENTRANTES CALIENTES Y ARROCES

Entrantes calientes

| | |
|--|-------|
| Gamba roja a la plancha | 14€ |
| Crujiente de txangurro y crema de nécoras | 5€ |
| Pulpo frito de roca con puré de patata trufada y vinagreta de gamba | 6,50€ |
| Timbal de pulpo a la gallega | 6€ |
| Almejas al ajillo con piñones | 6€ |
| Milhoja de berenjena rellena de gambas y gratinado de parmesano | 3,50€ |
| Crujiente de berenjena, miel de caña y humus | 4 € |
| Alcachofas al horno con jamón ibérico, acelgas fritas y virutas de foie | 4,50€ |
| Alcachofas salteadas con trocitos de jamón y piñones, reducción de naranja | 4,50€ |
| Crepes de seta, foie y salsa de boletus | 3,50€ |
| Calamares a la andaluza | 3€ |
| Croquetas caseras | 4€ |
| Gambas al ajillo con ajo, mortero y pan casero | 5€ |

Arroces

| | |
|-----------------|-----|
| Arroz y pavo | 9€ |
| Arroz y marisco | 12€ |



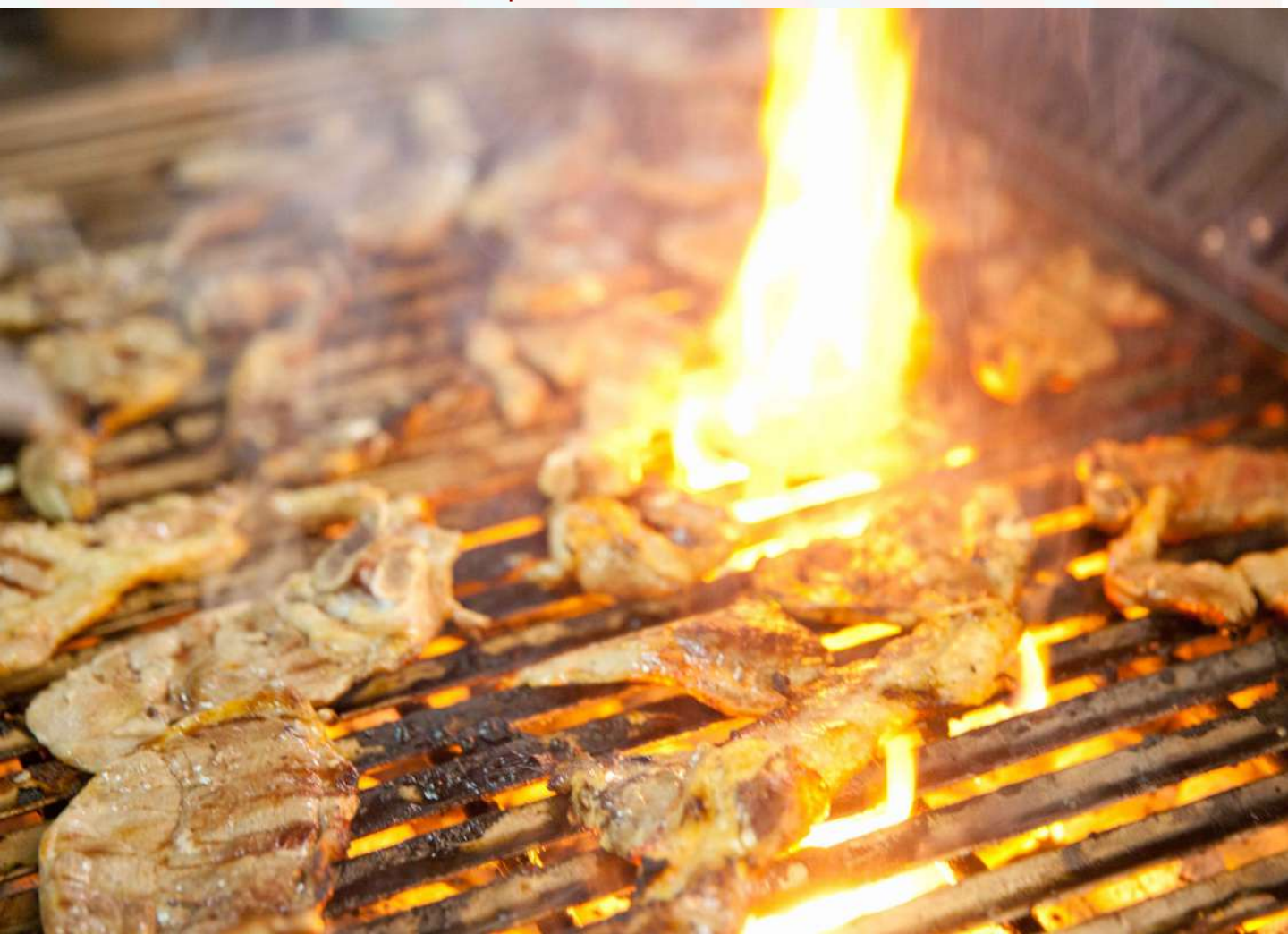
CARNES Y PESCADOS

Carnes

| | |
|--|-----|
| Solomillo relleno de foie albardado con tocino ibérico | 12€ |
| Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa de setas a lo porto | 10€ |
| Carrillera estofada al vino tinto | 10€ |
| Abanico ibérico a la parrilla | 12€ |
| Solomillo de ternera, foie caramelizado y salsa de manitas | 18€ |
| Chuletón de Ávila a la brasa | 15€ |
| Cordero a la brasa | 15€ |
| Paletilla de lechal asada al estilo tradicional | 19€ |
| Confitura de pato a la naranja | 12€ |

Pescados

| | |
|--|-----|
| Rodaballo a la bilbaína | 16€ |
| Salmón con costra al pesto | 11€ |
| Bacalao al vapor con alioli suave de manzana | 14€ |
| Bacalao confitado con refrito de ajos y crujiente de jamón | 16€ |
| Dorada al horno con verduras y aceite de albahaca | 12€ |
| Zarzuela de mero | 10€ |
| Ventresca de atún con tomate especiado | 12€ |



POSTRES Y BEBIDAS

Postres

| | |
|--|-------|
| Brownie con helado de vainilla y frutos del bosque | 4€ |
| Coulant de chocolate con crema inglesa | 4,50€ |
| Tortada lorquina | 3,50€ |
| Mousse de té | 7€ |
| Tarta Victoria | 5€ |
| Huevo Moll | 5€ |
| Milhoja de polka | 5€ |
| Bomba de chocolate | 6€ |
| Milhoja lorquina | 4€ |
| Centros de fruta variada | 4€ |



MENÚ TRADICIONAL

- Ensalada Antonia Navarro
 - Jamón bodega con queso semicurado
 - Gamba roja a la plancha
 - Alcachofas al horno con jamón ibérico, acelgas fritas y virutas de foie
-
- Arroz y pavo (al centro)
 - Cordero a la parrilla o zarzuela de mero (a escoger)
-
- Centros de fruta
 - Tortada lorquina

Precio por comensal: 59 euros



MENÚ GOURMET

- Coctel de mariscos al Gran Manier con piña caramelizada
- Rollito de calabacín con salmón ahumado y langostinos
- Crujiente de txangurro y crema de nécoras
- Milhoja de berenjena rellena de gambas y gratinado de parmesano

- Solomillo relleno de foie albardado con tocino ibérico o
- Bacalao al vapor con alioli suave de manzana (a escoger)

- Coulant de chocolate con crema inglesa al bourbon

Precio por comensal: 43 euros





Avenida Rey Juan Carlos I, La Hoya (Murcia)

Teléfono: 968 481 016

catering.com