



Catering

Carta de precios
otoño 2016

En vaso de chupito

Ajoblanco con uvas caramelizadas al PX	18,00 €
Caldo de camarón	20,00 €
Clam chowder	21,00 €
Crema de pepino con langostinos	22,00 €
Mousse de foie	23,00 €
Salmorejo	15,00 €



En espada

Albóndigas especiadas	15,00 €
Atún marinado	22,00 €
Mozzarella con tomate cherry y pesto	16,00 €
Granna padano con uvas	16,00 €
Pollo satay	18,00 €
Salmón marinado	18,00 €
Sardinas marinadas	20,00 €



En bandeja

Burritos mexicanos	18,00 €
Cáscaras de patata con salsa cajún	15,00 €
Empanadilla de atún	15,00 €
Empanadilla de carne con mozzarella	15,00 €
Espárragos crujientes	15,00 €
Montaditos de pimiento y tortilla	15,00 €
Pescadillas de dorada	20,00 €
Quesadillas de camarón	20,00 €
Samosas con chutney de cilantro	18,00 €
Saquitos de alcachofa	17,00 €
Sobres de brie con cebolla caramelizada	19,00 €
Tacos dorados de pollo	20,00 €
Tartaletas de bacalao ahumado	17,00 €
Tartaletas de pimiento confitado	17,00 €
Tostadas de ceviche verde	20,00 €
Tostadas vietnamitas de gambas	18,00 €
Triángulos de Feta	16,00 €
Wontons de pollo al curry	18,00 €

En cuchara de degustación

Bombones de foie	23,00 €
Huevos de codorniz con salmón	15,00 €
Sushi de cecina	15,00 €
Tartar de atún	25,00 €
Tartar de salmón	20,00 €



En mini cuenco

Ceviche de merluza	23,00 €
Ceviche de pulpo	35,00 €
Ensalada César	18,00 €
Esferas de queso mexicanas	18,00 €
Guacamole con Nachos	18,00 €
Salpicón de langostinos	23,00 €
Taboule	18,00 €



Dulces

Besos de almendra	15,00 €
Mini mousse de chocolate	18,00 €
Mini mousse de mango o frambuesa	18,00 €
Pannacotta de vainilla	15,00 €
Profiteroles con nata montada	15,00 €
Tartaletas de frutas	15,00 €

Raciones

Tartas saladas (8 porciones)

Cangrejo al eneldo	30,00 €
Cebolla caramelizada con mostaza	24,00 €
Coca de tomate con anacardos	24,00 €
Jamón curado y camembert	24,00 €
Pesto y berenjenas	24,00 €
Queso azul	24,00 €
Queso ricotta y espinacas	24,00 €
Salmón ahumado	24,00 €
Tomate seco con alcachofa	24,00 €
Tomate, aguacate y jamón	24,00 €
Verduras a la plancha	24,00 €



Cremas y mousses (250 g)

Crema de piquillo	12,00 €
Crema de setas	12,00 €
Hummus	12,00 €
Mousse de alcachofa	12,00 €
Mousse de roquefort	15,00 €
Mousse de salmón	15,00 €
Pasta de tomate deshidratado	12,00 €
Paté de gambas	15,00 €
Tapenade	12,00 €



Platos fríos (500 g)

Ensalada de arroz	15,00 €
Ensalada César	18,00 €
Verduras a la plancha con queso de cabra	18,00 €
Ensalada de pasta	15,00 €
Esfera de queso mexicana	15,00 €
Taboule (Ensalada árabe)	15,00 €
Guacamole con nachos	15,00 €
Ceviche de merluza	20,00 €
Tartar de atún	25,00 €
Tartar de salmón	25,00 €



Dulces (8 porciones)

Tarta de chocolate	24,00 €
Tarta de limón con merengue	24,00 €
Tarta de manzana americana	24,00 €
Tarta de pera con almendras	24,00 €
Tarta de queso con fresa	24,00 €
Mousse de chocolate	24,00 €
Mousse de frambuesa	24,00 €
Mousse de mango	24,00 €
Strudel de manzana	24,00 €
Tarte tatin	24,00 €

Salados

Brochetas de pollo	15,00 €
Estrellas de polenta gratinadas	15,00 €
Mini hamburguesas	20,00 €
Mini pizza	18,00 €
Mini sandwich	15,00 €
Palitos de queso	15,00 €
Piruleta de salchicha	18,00 €

Dulces

Brownies	15,00 €
Rocas de chocolate	13,00 €



Los precios no incluyen I.V.A.
Transporte no incluido

19/12/16

Gastromanía

Locos por la Gastronomía

Contacto

Susana Moreira
665 874 311

Fernando Gómez
666 002 643

smoreira@tgastromanias.com
www.gastromanias.com