



SAN JULIO
CATERING

Navidad
2020



Entrantes

Bandeja. de Canapés gourmet (30 uds) : 35 €

Bandeja de mini crepes de salmon y queso a la trufa (30 uds) : 40€

**Tartar de salmon y aguacate sobre sable dulce :
3,95 ud**

Caldo de Navidad: 18 €/ litro

Bandeja. de conitos con, queso fresco, jamon iberico y miel (30uds) : 40 €

**Bandeja. de mini blinis de caviar/ salmón (30uds):
30 €**

**Ensalada de capón, nueces, melocotón, manzana,
y pasas (8 Raciones): 35 €**

**Tarta salada de hojaldre con puerros
(8 Raciones) : 20€/ud**

Corona de verduras y queso feta (8 R) 17,00 €

Volován individual de setas e ibérico: 4,50 €/ud.

**Volován individual de pularda y apio al brandy:
4,50 €/ud.**

**Anchoa de Santoña, pan de cristal y confitura de
tomate raf (10 uds): 12€**

**Bja de foie micuit con tostas , pan de frutas y
uvas: 35 €**



Platos Principales

**Solomillo ibérico wellington con reducción
Pedro Ximenez:**

10,50 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

Magret de pato con arandanos y frutos rojos:

10,50 €/Ración (mínimo 6 R)

**Solomillo ibérico con salsa de coñac , manzana y
castañas: 9,50 €/Ración (mínimo 6 R)**

**Rulo de capón relleno de frutos rojos y foie en
salsa de vino dulce:**

12,00 €/Ración (mínimo 6 R)

Rulo de carrillera de ternera con salsa de oporto:

12,00 €/Ración (mínimo 6 R)

**Taco de cordero en su jugo al romero con pure de
boniato:**

11,00 €/Ración (mínimo 6 R)

**Taco de cochinito con compota de manzana y
mostaza dulce :**

11,00 €/ Ración (mínimo 10 R)



Guarniciones

Gratinado de patata :
1,10 €/ud

Flan de verdura mediterránea:
1,50 €/ud

Parmentier de patata (1 Litro):
10,50 €

Compota de manzana (1 litro) :
11,00 €

Postres

Tarritos:

Turrón y crumble de galleta

Cheese cake con frambuesa

Tres chocolates

