



SAN JULIO  
CATERING

*Carta  
de  
Navidad*



2021



# Entrantes

**Bandeja. de Canapés gourmet (40 uds) : 50 €**

**Bandeja de mini crepes de salmon y queso a la trufa (24 uds) : 40€**

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

**Caldo de Navidad: 20 €/ litro**

**Bandeja. de conitos con, queso fresco, jamon iberico y miel (24 uds) : 40 €**

**Bandeja. de mini blinis de caviar/ salmón (30uds): 40 €**

**Ensalada de capón, nueces, melocotón, manzana, y pasas (8 Raciones): 40 €**

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

**Bja de foie micuit con tostas , pan de frutas y uvas: 45 €**



# Platos Principales

**Canelón meloso de cerdo:**

12,50 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

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

12,00 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

**Magret de pato con arándanos y frutos rojos:**

14,00 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

**Solomillo ibérico con salsa de coñac,  
manzana y castañas:**

12,00 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

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

15,00 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

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

15,00 €/Ración (mínimo 6 Raciones)

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

15,00 €/ Ración (mínimo 6 Raciones)

# Guarniciones

Gratinado de patata : 1,50 €/ud

Flan de verdura mediterránea: 1,50 €/ud

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

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

Alcachofas con tomates secos, puerro y  
parmesano : 10,00 € / Ración

# Postres

## Tarritos:

Turrón y crumble de galleta: 4,50€

Cheese cake con frambuesa: 4,50€

Tres chocolates: 4,50€

