



SAN JULIO
CATERING

Menús de Navidad *2023*



Entrantes

Bandeja. de Canapés gourmet (40 uds)
50 €

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

Coca tartar de atún con sésamo
3,00€/ud

Coca tartar de salmón y aguacate
3,00€/ud

Caldo de Navidad
20 €/litro

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

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

Tarta salada de espinaca queso y brecol
(8 Raciones)
20€/ud

Bja de bombones foie con chocolate blanco
(24 uds)
35 €

Bja mini sandwich gratinado de rabo de toro
(24 uds)
40 €

Platos Principales

Canelones de Setas con Foie

15,00€ / Ración (Mínimo 6 R)

Solomillo Ibérico Wellington con Reducción Pedro Ximenez:

18,00€ / Ración (mínimo 6 R)

Magret de pato con arandanos y frutos rojos:

18,00€ / Ración (mínimo 6 R)

Solomillo ibérico con salsa de coñac , manzana y castañas:

14,00€ / Ración (mínimo 6 R)

Pulardita rellena de frutos rojos y foie en salsa de vino dulce:

18,00€ / Ración (mínimo 6 R)

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

18,00€ / Ración (mínimo 6 R)

Taco de cochinitillo con compota de manzana y mostaza dulce :

18,00€ / Ración (mínimo 6 R)

Tacos de salmón en hojaldre con espinacas

18,00€ / Ración (mínimo 6 R)

Guarniciones

Gratinado de patata :
2,00 €/ud

Parmentier de patata (1 Litro):
12,00 €

Compota de manzana (1 litro) :
12,00 €

Alcachofas con tomates secos,
puerro y parmesano:
12,50 €

Postres

Tarritos

Tiramisú
Cheese cake con frambuesa
Tres chocolates
Carrot cake

5€/ud

Tronco de Navidad

50€