



SAN JULIO  
CATERING

*Menús de Navidad*  
*2023*

# Menú Navidad Coctail



- Arepas de pollo y aguacate - 1,5ud
- Piruletas de salchicha - 1,5 ud
- Quesadillas de cochinita - 1,5 ud
- Enrolladitos de atún y aguacate - 1,5 ud
- Crepes de jamón y brie - 2 ud
- Brocheta Satay con sésamo - 1,5 ud
- Platito de ensaladilla sanjulio - 1 ud
- Briochin de ibéricos variados - 1,5 ud
- Tostita de jamon y mozzarella y oregano - 1,5 ud
- Tortilla mini de patata y trufa - 1,5 ud
- Tartaletas de puerro, bacon y queso - 2 ud
- Croquetitas de jamon - 2 ud
- Langostino panko con salsa kimchi - 1,5 ud
- Pintxo de cangrejo y piña - 1,5 ud
- Hamburguesitas de ternera con brie y tomates secos - 1,5 ud
- Mini baos a elegir : salmon. Pulled pork, rabo de toro

## Postre

- Brochetas de fruta
- Dulces de Navidad ( turrón,mini polvorones,trufas)
- Vasitos dulces: cheese cake,lemon curd, mousse de chocolate)
- Mini Tartitas de chocolate y frambuesa
- Brownie y tratitas fluidas de queso

\*Elige 8 referencias saladas  
y 2 postres

19,50 €  
+ IVA





# Menú Navidad Premium



- Vasito de tartar de salmon y aguacate - 1 ud
- Coca de Bombon de foie con chocolate blanco - 2ud
- Coca de jamón ibérico con miel y lascas de parmesano - 2 ud
- Crostini de tartar de atún con sesamo tostado y kimchi-1,5 ud
- Taquito de cochinito con reducción de vino dulce -1,5ud
- Mini tortillita de trufa, cebolla caramelizada o pimientos verdes - 1,5 ud
- Mini panecito de gambas con alioli - 1,5 ud
- Mini sándwich gratinado de rabo de toro - 1,5 ud
- Baos a elegir: rabo de toro, costilla asada y miel, salmon con cebollino - 1,5 ud
- Platito de ensalada de capon y manzana - 1 ud
- Platito de mini canelón de setas con salsa de foie - 1 ud
- Canapes de miga variados - 3 ud
- Crujiente de chipirón con mayo cítrica - 2 ud
- Croquetas de jamón - 2 ud
- Gyoza de pollo al curry con miel de caña - 1,5 ud
- Anchoa del cantabro en pan de cristal - 1 ud
- Hamburguesita de solomillo con cebolla caramelizada - 1,5 ud
- Hamburguesitas de costilla deshilachada y aguacate - 1,5 ud
- Pintxo de bacalao y pimientos

## Postre

- Brochetas de fruta
- Dulces de Navidad (turrón, mini polvorones, trufas)
- Vasitos dulces: cheese cake, lemon curd, mousse de chocolate)
- Mini Tartitas de chocolate y frambuesa
- Brownie y tartita fluida de queso
- Bizcocho de navidad

\*Elige 12 referencias saladas  
y 2 postres

28,50 €  
+ IVA



# Extras para añadir a los menús



- Tabla de jamón (10 Raciones): 40 €
- Tablas de queso decoradas con uvas, frutos secos (10 Raciones): 40 €
- Tablas de embutidos ibéricos (10 Raciones): 40 €
- Tabla de foie y tostaditas: (10 Raciones) 55 €

## Bebidas

- Refrescos variados: 1,40 €
- Cervezas: 1,60 €
- Vino blanco Protos: 13,50 €
- Vino tinto Ramon Bilbao: 17,00 € / botella
- Cava Anna Codorniu: 14,50 / botella
- Menaje desechable: 0,80 pack servilleta, vasos, cubierto y platos
- Hielo: 3,00€ / bolsa

\*Suplemento Cristaleria y menaje de loza: 1,50€ por persona

\*Suplemento camarero: 90 € por camarero + 21 % IVA

