



SAN JULIO  
CATERING

*Menús de Navidad*

# Menú Navidad Coctail



- Briochín de pastrami, mostaza y rúcula - 1,5ud
- Langostinos en panko con salsa Kimchee - 1,5 ud
- Quesadillas de pollo cremoso y pico de gallo - 1,5 ud
- Enrolladitos de atún, aguacate y lechuga - 1,5 ud
- Crepes trufadas de salmón - 1 ud
- Pastel de brandada de bacalao - 1 ud
- Tulipa crujiente de ensaladilla rusa - 1,5 ud
- Mini molletín de gambas con ali oli - 1,5 ud
- Tostita de jamon, mozzarella y oregano - 1,5 ud
- Mini tortillitas variadas - 2 ud
- Mini hamburguesitas de ternera y queso - 1,5 ud
- Mini hamburguesa de atún, mayo de piparras y tomares confitados - 1,5 ud
- Mini pan coreano de setas y tartufata- 1 ud
- Croquetas de jamón - 2 ud
- Tostita de Camembert y tomate confitado - 1,5 ud

## 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

**\*Elige 9 referencias saladas  
y 2 postres**

**23,50 €**  
+ IVA



# Menú Navidad Premium



- Pirulí de pintada marinado con teriyaki - 1,5 ud
- Vasito de tartar de salmon y aguacate - 1 ud
- Coca de Bombon de foie con chocolate blanco y reducción al PX - 2ud
- Coca de jamón iberico con miel y lascas de parmesano - 2 ud
- Tartar de atún con sesamo tostado -1,5 ud
- Taquito de cochinito con reducción de vino dulce -1,5ud
- Mini mollete de gambas con alioli cítrica - 1,5 ud
- Mini cachopito de ternera, jamón y queso - 1,5 ud
- Brioche de rabo de toro - 1,5 ud
- Tulipa de ensaladilla - 1 ud
- Burratina con tomates confitados y crujiente de trufa - 1 ud
- Crujiente de chipirón con mayo citrica - 2 ud
- Croquetas de jamón - 2 ud
- Gyoza de pato, boletus y cecina - 1,5 ud
- Coca de Anchoa del cantabrico - 1 ud
- Hamburguesita de lechazo con cebolla caramelizada - 1,5 ud
- Hamburguesitas de costilla deshilachada y aguacate - 1,5 ud
- Tartaleta crujiente de bacalao y pimientos - 1,5 ud

## Postre

\*Elige 11 referencias saladas y 2 postres

- 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
- Tartita fluida de queso
- Bizcocho de navidad
- Trufas variadas

32,00 €  
+ 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 €
- Quiche: Espinacas, nueces y cebolla confitada / Lorraine - 27 €

## Bebidas

- Refrescos variados: 2,30 €
- Cervezas: 3,00 €
- Vino blanco Godello: 19,50 € / botella
- Vino tinto Lan: 24,50€ / botella
- Cava Anna Codorniu: 14,50€ / botella
- Menaje desechable: 1,00€ pack servilleta, vasos, cubierto y platos
- Hielo: 4 ,00€ / bolsa

\*Suplemento Cristalería y menaje de loza: 3,00€ por persona

\*Suplemento camarero: 120 € por camarero + 21 % IVA

\*Suplemento decoración navideña y montaje en Buffet: 80€

