



SAN JULIO
CATERING

Menús de Navidad



Entrantes

Bandeja. de Canapés gourmet (40 uds)
50 €

Bandeja de mini Bombones de salmón (24 uds)
45€

Coca tartar de atún con sésamo
4,00€/ud

Coca de sardina ahumada y aguacate
4,50€/ud

Caldo de Navidad
20 €/litro

Tabla de quesos, embutidos decorada: 87 €

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

Tarta salada de espinaca queso y brecol
(8 Raciones)
30€/ud

Bja de bombones foie con chocolate blanco
(24 uds)
50 €

Bja mini brioches gratinado de rabo de toro
(24 uds)
50 €

Bja Hamburguesas de lechazo con cebolla
caramelizada
(20 uds)
50 €

Platos Principales

Canelones de Setas con Foie

15,00€ / Ración (Mínimo 6 R)

Solomillo Ibérico Wellington con Reducción Pedro Ximenez:

21,00€ / Ración

Magret de pato con arandanos y frutos rojos:

21,00€ / Ración

Solomillo ibérico con salsa de coñac , manzana y castañas:

18,00€ / Ración

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

18,00€ / Ración

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

18,00€ / Ración

Taco de cochinitillo con compota de manzana y mostaza dulce :

18,00€ / Ración

Tacos de salmón en hojaldre con espinacas

19,50€ / Ración

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 y parmesano:
12,50 €

Postres

Tarritos

Tiramisú
Cheese cake con frambuesa
5€/ud

Tronco de Navidad - 50€

Tarta de Lima - 55€

Tarta sacher - 45€