



Las TORRES

CATERING

ME

CÓCTEL

NÚ



RECIBIMIENTO DE BEBIDAS SURTIDAS

ZONA

de encuentro

APERITIVOS FRÍOS

6 a elegir

APERITIVOS CALIENTES

14 a elegir

NUESTRA SELECCIÓN · SERVIDOS EN BANDEJA

Aperitivos fríos

Aire de cuba
Ajoblanco con base de uva
Bolitas de melón con jamón
Bombón rocher de morcilla y queso de cabra
Brioche con anchoa y crema de ricotta
Brownie de calamar
Caramelo de atún y anís
Cartuchitos de camarones
Ceviche de pulpo con guacamole de mahonesa y crujiente campero
Chupachup de queso de cabra con crocanti
Cremoso de foie con mermelada de higos y kikos
Crep de gorgonzola y frutos secos
Crocanti de foie
Ensaladilla de pulpo
Falso txangurro
Galleta de parmesano y crema de berenjena
Humus de pimientos asados, pistacho y boquerón en vinagre
Lollipop de foie e higo

Mousse de queso y membrillo con cebolla crujiente
Pan con aceite y anchoas
Pan con salmorejo y ventresca
Pan de gamba con atún marinado
Patata mozárabe
Pionono crocante de sobrasada
Piruleta de foie
Pulpo macerado con lima y soja sobre patata revolcada
Rollito de aguacate y salmón
Salmón con gambas al ajillo y ali oli de ajo negro
Salmorejo cordobés
Sandwich de bacon y dátil
Sushi "japo"
Sushi "andaluz"
Tablas de ibérico o de quesos
Tartar de ibérico
Tarta de queso azul con mermelada de bacon
Tigretostón
Torrezno
Tosta de atún encebollado y mahonesa de huevo frito

Las TORRES

CATERING



NUESTRA SELECCIÓN · SERVIDOS EN BANDEJA

Aperitivos calientes

Pescaíto

Adobitos
Calamares
Gambas cristal
Merluza al limón
Tortillitas de camarones
Buñuelos de marisco
Piruleta de pavía
Merluza gratinada a la crema con
cebolla caramelizada
Ventresca de pez espada en
manteca y soja
Ventresca de atún con cebolla
caramelizada

Arroces

Carrillera
Confit de pato
Langostinos
Negro con alioli
Risotto de calabacín e ibérico

De la abuela

Croquetas de carrillera
Croquetas de jamón
Croquetas de confit de pato
Croquetas de puchero
Croquetas de ibérico
Croquetas de cola de toro

Cazuelas

Garbanzos con langostinos
Migas extremeñas
Papas con choco
Espinacas con garbanzos
Mini albóndigas de gambas al ajillo
Mini albóndigas de atún con jugo de
carne y teriyaki
Revuelto las torres
Revuelto de ahumados
Revuelto de setas y gambas
Solomillo a la jardinera
Solomillo a la pimienta
Cochifrito de carne
Carrillera ibérica al tinto

Pinchos

Brocheta de ibérico
Brocheta de verduras
Brocheta de pescado
Langostino con bacon
Langostino con maíz frito
Gambón con panko
Crujiente de langostino y albahaca
Flamenquín de verdura
Nuestro pulpo a la gallega



NUESTRA SELECCIÓN · SERVIDOS EN BANDEJA

Aperitivos calientes

Entre panes

Burguer de ternera con misonesa
Brioche templado relleno de foie y anchoa
Mini hot dog de carrillera y parmesano
Mini serranito crujiente
Montadito de kebab de solomillo
Montadito piripi
Pan bao con costilla a la brasa
Tosta de atún con mahonesa de wasabi
Tosta de molleja gratinada
Tosta de solomillo especiado y queso de cabra
Rollito de pollo con bacon y alioli de albahaca

De otra tierra

Fajita mexicana
Ñoquis con salsa de pulpo a la gallega
Tequeño de queso y chorizo picante con ali oli de hierbabuena
Dumpling de ibérico y langostino
Gyozas japonesas
Mini rollitos de primavera
Wok de verduras "japo"

Otros sabores

Berenjenas rebozadas a la miel
Canelón de pollo con bechamel de foie
Capuchina de carrillera
Churros de camarones
Cigarrillo de corvina ó de perdiz e ibérico
Filipino de bacalao
Lasaña de gambas con bechamel de kimchi
Nuestros bastones de patatas fritas
Pionono del mar y ali oli de azafrán
Queso frito con compota de piquillo
Raviolis de langostino
Taleguillas crujientes de marisco ó de perdiz
Delicia de jamón ó de bacon dulce



ZONA DE CONVIVENCIA

SERVIDO EN BUFFET



Jamón ibérico al corte

1 pieza por cada 90 pax



Mesas

Quesos nacionales e internacionales con compota y picos artesanos

ó

Abacería de ibéricos y quesos



Botellines helados con una tapa a elegir

Cartuchito de camarones ó Chips vegetales ó

Surtido de encurtidos ó

Chicharrones



Rincón de ahumados

Mejillón supremo

Ahumado de salmón

Ahumado de bacalao

Anchoa del cantábrico

Solomillo y mojama de atún



ZONA DE CONVIVENCIA

SERVIDO EN BUFFET · DOS PUESTOS A ELEGIR

Frescos plancha

Huevos de codorniz con jamón y ventresca de atún con cebolla caramelizada

Parrillada

A ELEGIR DOS
Ibérica, ave, marisco, pescado, verdura

Cocina italiana

A ELEGIR DOS
Pasta rellena de carne con tomate seco y albahaca, farfalle a la boloñesa con pecorino, rotini a la crema de pasas y piñones ó ñoquis con salsa marinera

Freiduría

Choco, adobito, puntillita, merluza al limón y tortillita de camarones

Buffet de tartas o minipostres

CONSULTAR OTRAS OPCIONES

Arrocería

A ELEGIR DOS
Langostinos, negro con alioli, carrillera, confit de pato, pollo de corral, risotto de calabacín ó risotto de boletus

Nuestros guisos

A ELEGIR DOS
Solomillo roquefort, pluma a la diablo, carrillera al tinto, pisto de verduras, revuelto de la casa, migas con chorizo, papas con choco, espinacas con garbanzos, bacalao con tomate ó sopa campera de tomate

Cocina americana

A ELEGIR TRES
Miniburguer de pollo al limón, barbacoa, las torres, bacon y queso, tijuana ó ibérica al tomate y miel

Café e infusiones

RECARGA DE BATERÍA



A TU SALUD

Bodega & barra

Bodega

Cerveza c/s alcohol
Refrescos surtidos
Agua mineral c/s gas
Manzanilla de Sanlúcar de Bda.
o blanco Verdejo
Blanco Frizzante o Semidulce
Tinto Rioja o Ribera del Duero
Cava o Espumoso Freixenet o
Chupitos o Minigintonic

Recena

A ELEGIR UNA

Barbacoa de pechuga de
pollo, lomo ibérico, salchicha
rellena y hamburguesa

Puesto de hamburguesas
surtidas y patatas chips

Surtido de montaditos, pizzas
y miniburguers (pasado en
bandeja)

Barra libre

LA FIESTA SIGUE

4 horas

Servicio de barra libre con
primeras marcas a elegir

Las TORRES

CATERING



Las TORRES

CATERING

Av. Virgen de Montemayor nº13, Arahál (Sevilla)
955 840 253 | contacto@cateringlastorres.es

MARCOS



678 480 331

marcos@cateringlastorres.es

ANA



692 726 332

ana@cateringlastorres.es

PATRICIA



645 960 535

patricia@cateringlastorres.es