Las Torres

CATERING

MENÚ

GOURMET

RECIBIMIENTO DE BEBIDAS SURTIDAS

CÓCTEL
de bienvenida

DURACIÓN
1h 30 min

APERITIVOS
20 a elegir

NUESTRA SELECCIÓN

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

NUESTRA SELECCIÓN

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

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

EN VIVO

Jamón ibérico de bellota premium al corte

1 pieza por cada 90 pax

Cocina en directo

UNA OPCIÓN A ELEGIR

Arrocería

Parrillada de brochetitas

Frescos a la plancha

Nuestros guisos

Cocina italiana o americana

Mesas

Quesos nacionales e internacionales con compota y picos artesanos

ó

Abacería de ibéricos y quesos

Degustación de vinos de la tierra y botellines helados con una tapa a elegir

Cartuchito de camarones ó Chips vegetales ó

Surtido de encurtidos ó

Chicharrones

EL BANQUETE

Menú
a la mesa

Primer plato

A ELEGIR UNO · CONSULTAR OTRAS OPCIONES

Arroz meloso con frutos del mar y alioli de finas hierbas
Lomo de merluza con espárrago triguero y salsa verde
Ventresca de pez espada con gambas al ajillo y mojama
Vieira gratén
Ventresca de atún al estilo cantonés con parmentier de ajo asado

Entreplato

CONSULTAR OTRAS OPCIONES

Sorbete de piña colada, limón o mango

Segundo plato

A ELEGIR UNO · CONSULTAR OTRAS OPCIONES

Solomillo relleno con lomo ibérico y requesón acompañado de salsa de foie
Solomillo Wellington
Pularda rellena de albaricoques confitados y frutos secos
Solomillo braseado con sal en flor
Timbal de carrillera ibérica al tomillo

Postre

CONSULTAR OTRAS OPCIONES

Pan brioche con helado de leche merengada
Tarta de queso y turrón
Galleta cookie con helado de vainilla
Semiesfera de ferrero

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 dulce y salada

Candybar

A ELEGIR DOS

Surtido de montaditos
Molletitos con jamón
Pizzas
Miniburguers
Serranitos
Perritos calientes

Barra libre

LA FIESTA SIGUE

4 horas

Servicio de barra libre con
primeras marcas a elegir
Mojitos y caipiriñas
Copas de balón

LAS TORRES

CATERING

Av. Virgen de Montemayor nº13, Arahal (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