



Colección **NAVIDAD**



**CAN
TUE
SO...**

**RESTAURACIÓN &
CATERING**

Paseo Castelar, s/n
06001 · BADAJOZ
WWW.CATERINGCANTUESO.COM



MENÚ DE NAVIDAD

25-12-2016

Torrija planchada de tomate, mozzarella fresca, jamón y foie

Crema fina de setas con múrgulas y trompetas de la muerte

Coca de magret de pato con frutos secos y rojos

O

Popietas de salmón con crema de gambas y pil-pil

Helado frito de fresas con dulce de leche y barquillo

Dulces Navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco D.O. Rioja Beronia

Vino tinto D.O. Rioja Beronia Edición Limitada

Servicio de cafés e infusiones

Cava Marqués de Lares

Precio por persona:

40,00 € (IVA incluido)

MENÚ DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2016

Ensalada de Gambón XXL con ceviche de bacalao
ahumado con frutos secos

Carpaccio de atún rojo de almadraba con arándanos y pistacho

Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura confitado
en aceite y hierbas aromáticas con orejones y ciruelas

Sorbete de vainilla y bourbon con virutas de chocolate blanco y almendra

Dulces Navideños

Uvas de la suerte

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco y tinto D.O. Rioja Beronia edición Limitada

Servicio de cafés e infusiones

Cava Vía de la Plata

Precio por persona:

65,00 € (IVA incluido)

MENÚ DÍA DE AÑO NUEVO

01 de enero de 2017

Gnoqui de espinaca fresca con requesón, queso ahumado y nuez

Arroz cremoso con ajetes, jamón y hongos

Presas ibéricas con cebolletas, frutos secos y rojos

○

Tataki de atún macerado de Oporto y naranja con verduras fritas

Filloas tostadas con toffee y almendra crocanti

Dulces Navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco y tinto D.O. Rioja Beronia

Servicio de cafés e infusiones

Cava Marqués de Lares

Precio por persona:

35,00 € (IVA incluido)

MENÚ DÍA DE REYES

6 de enero de 2017

Centro de mesa a compartir

Degustación de quesos con frutos secos y membrillo
Virutas de foie micuit con pan de especias y confitura de calabaza
Tabla de anchoas y boquerones con tostas de pan con tomate

Primero

Arroz caldoso de rape con langostinos

Segundo

Solomillo de ibérico con patatas baby asadas y salsa trufada

Postre

Panettone borracho con nata italiana

Roscón de reyes
(al centro de mesa)

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Servicio de cafés e infusiones

Precio por persona:

35,00 € (IVA incluido)

MENÚ DÍA DE REYES INFANTIL

6 de enero de 2017

Primero

Canelones de carne con queso gratinado

Segundo

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

Postre

Tarta de chocolate con chocolate blanco

Agua mineral, refrescos y zumos

Precio por persona:

15,00 € (IVA incluido)