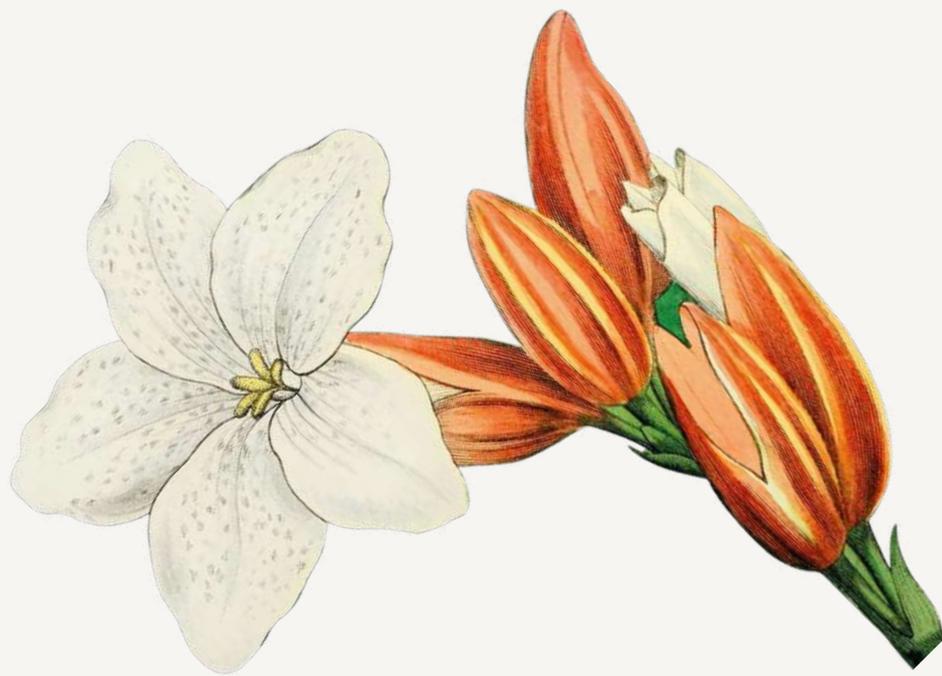


MIENÚ CREATIVO



LAS TORRES

CATERING

CÓCTEL DE BIENVENIDA

1h *DE DURACIÓN APROX.*

12 *TIPOS DE APERITIVOS A ELEGIR DE LOS SIGUIENTES:*

APERITIVOS FRÍOS

- *AJOBLANCO CON BASE DE UVA*
- *BOCADO PICANTE DE SARDINA*
- *BOLITAS DE MELÓN CON JAMÓN*
- *BOMBÓN ROCHER DE MORCILLA Y QUESO DE CABRA*
- *CANELÓN DE CALABACÍN RELLENO DE POLLO Y MAHONESA CON MOSTAZA DIJON*
- *CARAMELO DE ATÚN Y ANÍS*
- *CARTUCHITOS DE CAMARONES*
- *CEVICHE DE PULPO CON GUACAMOLE DE MAHONESA Y CRUJIENTE CAMPERO*
- *CHUPA-CHUP DE QUESO DE CABRA CON CROCANTI ó PETA-ZETA*
- *CHUPITO DE SALMOREJO*
- *CREMA DE BONIATO CON COLA DE TORO*
- *CREMOSO DE FOIE CON MERMELADA DE HIGO Y KIKOS*
- *CREP DE GORGONZOLA Y FRUTOS SECOS*
- *CROCANTI DE FOIE*
- *ENSALADILLA DE BRÓCOLIS*
- *FALSA EMPANADA DE ATÚN*
- *FOCACCIA DE CARBÓN CON ANCHOA Y PATÉ DE PIQUILLO*
- *HUMUS DE GRABANZO CON CRUDITÉ DE VERDURA*
- *HUMUS DE PIMIENTOS ASADOS, PISTACHO Y BOQUERÓN EN VINAGRE*
- *LOLLIPOP DE FOIE E HIGO*
- *MOUSSE DE ENSALADILLA*
- *MOUSSE DE QUESO Y MEMBRILLO CON CEBOLLA CRUJIENTE*
- *PAN CON ACEITE Y ANCHOAS ó PAN CON SALMOREJO Y VENTRESCA*
- *PAN DE GAMBA CON ATÚN MARINADO*
- *PASTEL DE CABRACHO*
- *PIONONO CROCANTE DE SOBRASADA*
- *PIPETA DE LANGOSTINO CON VINAGRETA*
- *PIRULETA DE FOIE ó DE QUESO PADANO*
- *PULPO MACERADO CON LIMA Y SOJA SOBRE PATATA REVOLCADA*
- *ROLLITO DE AGUACATE Y SALMÓN ó DE SALMÓN Y QUESO*
- *SALMÓN CON GAMBAS AL AJILLO Y ALI OLI DE AJO NEGRO*
- *SANDWICH DE BACON Y DÁTIL ó DE COLA DE TORO*
- *SEMIESFERA DE QUESO Y LANGOSTINO CON HUEVA DE TRUCHA*
- *SUSHI «JAPO» ó «ANDALUZ»*
- *TABLAS DE IBÉRICO ó DE QUESOS*
- *TACO DE ASADO CON SALSA DE ORÉGANO*
- *TARTA DE QUESO AZUL CON MERMELADA DE BACON*
- *TARTAR DE IBÉRICO*
- *TIGRETOSTÓN*
- *TORREZNO*



APERITIVOS CALIENTES

- *ADOBITOS*
- *AIRBAG DE POLLO*
- *ARROZ CON CARRILLERA ó CON CONFIT DE PATO ó LANGOSTINOS ó POLLO DE CORRAL ó NEGRO CON ALIOLI*
- *BACALAO DORADO*
- *BACALAO EN TEMPURA CON ROMESCU*
- *BACALAO GRATINADO A LA CREMA Y CEBOLLA CARMELIZADA*
- *BERENJENAS REBOZADAS A LA MIEL*
- *BOQUERÓN CON PASTA BRICK*
- *BRIOCHE TEMPLADO RELLENO DE FOIE Y ANCHOA*
- *BROCHETA DE ATÚN Y LANGOSTINO ó DE IBÉRICO ó DE POLLO CON MAÍZ FRITO ó DE VERDURAS*
- *BROCHETA DE LANGOSTINO CON BACON ó CON MAÍZ FRITO*
- *BROCHETA DE POLLO AL HORNO CON ESPECIAS*
- *BUÑUELOS DE BACALAO ó DE MARISCO*
- *BURGUER DE CHOCO ó DE TERNERA CON MISONESA*
- *CALAMARES FRITOS*
- *CANELÓN DE CALAMAR*
- *CAPUCHINA DE CARRILLERA*
- *CARRILLERA IBÉRICA AL TINTO*
- *CAZUELA DE GARBANZOS CON LANGOSTINOS ó DE MIGAS EXTREMEÑAS*
- *CHOCOS FRITOS*
- *CHURROS DE CAMARONES*
- *CIGARRILLO DE CORVINA ó DE PERDIZ E IBÉRICO ó DE PRINGÁ*
- *COCHIFRITO DE CARNE*
- *CROQUETAS CASERAS DE CARRILLERA ó DE JAMÓN ó DE CONFIT DE PATO ó DE PUCHERO ó DE IBÉRICO ó DE COLA DE TORO*
- *CRUJIENTE DE LANGOSTINO Y ALBAHACA*
- *DELICIAS DE MEJILLÓN*
- *ESPINACAS CON GARBANZOS*
- *FAJITA MEXICANA*
- *FILIPINO DE BACALAO*
- *FLAMENQUÍN DE VERDURA*



APERITIVOS CALIENTES



- GAMBAS CRISTAL
- GAMBÓN CON PANKO
- GYOZAS JAPONESAS
- LASAÑA DE CARNE
- MERLUZA AL LIMÓN
- MINI HOT DOG DE CARRILLERA Y PARMESANO
- MINI-ROLLITOS DE PRIMAVERA
- MINI-SERRANITO CRUJIENTE
- MONTADITO DE KEBAB DE SOLOMILLO ó DE PLUMA IBÉRICA CON SALSA BBQ ó PIRIPI
- NUESTRO PULPO A LA GALLEGA
- PAN BAO CON COSTILLA A LA BRASA
- PAN DE SEMILLAS CON QUESO CHEDAR, CARRILLERA Y BECHAMEL DE MANZANA ÁCIDA
- PAPAS CON CHOCO
- PECHUGA KENTUCKY
- PIONONO DE MAR Y ALI OLI DE AZAFRÁN
- PIRULETA DE PAVÍA
- PLUMA A LA DIABLA
- POLLO AL CURRY
- PUNTILLITAS
- QUESO FRITO CON COMPOTA DE PIQUILLO
- RAVIOLIS DE LANGOSTINO
- REVUELTO DE AHUMADOS ó DE SETAS Y GAMBAS ó LAS TORRES
- RISOTTO DE CALABACÍN ó DE CALABACÍN E IBÉRICO ó DE CALABACÍN Y BOLETUS ó DE CALABACÍN Y LANGOSTINOS
- SAQUITO DE PERA Y MORCILLA
- SOLOMILLO A LA JARDINERA ó A LA PIMIENTA ó STROGONOFF
- TALEGUILLAS CRUJIENTES DE MARISCO ó DE PERDIZ
- TARTALETAS DE PATATAS CON SALSA BRAVA
- TEQUEÑO DE QUESO Y CHORIZO PICANTE CON ALI OLI DE HIERBABUENA
- TORTILLITAS DE CAMARONES
- TOSTA DE MOLLEJA GRATINADA
- VENTRESCA DE ATÚN CON CEBOLLA CARMELIZADA
- VENTRESCA DE PEZ ESPADA EN MANTECA Y SOJA
- WOK DE VERDURAS JAPO

EN VIVO



*A ELEGIR ENTRE ARROCERÍA ó
PARRILLADA DE BROCHETITAS
ó FRESCOS A LA PLANCHA ó
NUESTROS GUIOSOS ó COCINA
ITALIANA ó AMERICANA*



*BOTELLINES HELADOS CON
UNA TAPA A ELEGIR ENTRE
CARTUCHITO-PATATAS DE
PEROL ó CAMARONES ó
BUFFET DE ACEITUNAS ó
CHICHARRONES*

PARA COMPARTIR

al centro con reposiciones

- *JAMÓN IBÉRICO*
- *GAMBAS BLANCAS DE HUELVA*





PRIMER PLATO

a elegir 1 - otras opciones a consultar

- *ENSALADA DE GAMBONES*
- *ARROZ A BANDA*
- *CABEZA DE BOGAVANTE GRATINADA*
- *VENTRESCA DE ATÚN AL ESTILO CANTONÉS CON PARMENTIER DE AJO ASADO*
- *MILHOJAS DEL MAR GRATINADA*

ENTREPLATO

otras opciones a consultar

- *SORBETE DE PIÑA COLADA / LIMÓN / MANGO*





SEGUNDO PLATO

a elegir 1 - otras opciones a consultar

- *HOJALDRE DE CARRILLERA IBÉRICA CON BECHAMEL DE MANZANA*
- *CAPUCHINA DE CARRILLERA IBÉRICA*
- *SOLOMILLO AL CARBÓN TRUFADO EN COMPAÑÍA DE ÑOQUIS*
- *SOLOMILLO AL HORNO CON PASAS Y PIÑONES*
- *CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON PICADO DE ALMENDRAS*

POSTRE

otras opciones a consultar

- *CHEESECAKE CON YEMA TOSTADA*
- *CREP DE PONCHE Y LOTTUS*
- *HELADO INFINITY DE TURRÓN*
- *DECONSTRUCCIÓN TRES CHOCOLATES*

- *CAFÉ E INFUSIONES*

BODEGA

- *CERVEZA C/S ALCOHOL*
- *REFRESCOS SURTIDOS*
- *AGUA MINERAL*
- *MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA ó BLANCO VERDEJO*
- *BLANCO FRIZZANTE ó SEMIDULCE*
- *TINTO RIOJA CRIANZA ó RIBERA DEL DUERO*
- *CAVA / ESPUMOSO FREIXENET / CHUPITOS ó MINIGINTONIC*





BARRA LIBRE

duración de 4 horas

- *SERVICIO DE BARRA LIBRE CON PRIMERAS MARCAS A ELEGIR*

RECENA

1 opción a elegir entre:

- *SURTIDO DE MONTADITOS*
- *MOLLETITOS CON JAMÓN*
- *PIZZAS*
- *MINIBURGUERS*
- *SERRANITOS*
- *PERRITOS CALIENTES*



Las TORRES

C A T E R I N G

Av. Virgen de Montemayor nº 13, Arahál (Sevilla)
955 840 253 · 678 480 331 · 662 956 303 · 692 726 332
contacto@cateringlastorres.es