



*BELTRAN CATERING*

*MENUS ELABORADOS*

[alfonso@beltrancatering.com](mailto:alfonso@beltrancatering.com) [eventos@beltrancatering.com](mailto:eventos@beltrancatering.com) [www.beltrancatering.com](http://www.beltrancatering.com)

*Teléfono / Fax Central Catering: 925-77.22.74.*



## **MENÚ ESPECIAL**

*Cocktail de Bienvenida*

### **1º ACTO**

*Salmorejo Cordobés con virutas de jamón Ibérico y daditos de huevo cocido*

### **2º ACTO**

*Popietas de lenguado rellenas de mousse de marisco y verduritas de la Vega del Tajo*

### **3º ACTO**

*Hojaldre de pluma Ibérica con encebollado de boletus*

### **POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes ).*

*Pirámide de chocolate sobre crema inglesa*

### **BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*



**MENÚ Nº1**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Ensalada de langostinos pelados sobre lollorosso de roble, manzana a la mostaza antigua y vinagreta de frutos secos*

**2º ACTO**

*Medallones de solomillo de buey con patatas encebolladas y crema de hongos*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes ).*

*Hojaldre tradicional de crema y nata espolvoreado con cacao*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*



**MENÚ Nº2**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Corvina rustida con salsa de mejillones, crujiente de alga nori y aceite de especias.*

**2º ACTO**

*Presa confitada con salsa de cerveza negra, mostaza y miel y peras confitadas.*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Mousse de Ferrero Rocher sobre brownie y culi de chocolate*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*



**MENÚ Nº3**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Crema de carabineros con picadillo de gambas y picatostes*

**2º ACTO**

*Suprema de merluza al horno con salteado de espinacas y picada de almendras con salsa de berberechos.*

**3º ACTO**

*Cordero relleno con su jugo y puré de manzana.*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Soufflé de chocolate con interior líquido y helado de vainilla con fruto de phisalys*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*



**MENÚ Nº4**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Milhojas de Salmón noruego ahumado con crema tártara*

**2º ACTO**

*Popietas de lenguado rellenas de mousse de marisco y verduritas de la Vega del Tajo*

**3º ACTO**

*Tournedor de lidia relleno de foie de Las Landas sobre crema de mazapán a la toledana*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Delicia de limón ( Tartaleta de bizcocho sobre volcán de mousse de limón caramelizado y decoración de dulce de limón )*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*



**MENÚ Nº5**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Gran mariscada nacional*

*(cigala y nécora del Norte y gambas y langostinos del Sur)*

**2º ACTO**

*Carrillera de cerdo ibérico confitada reducida en su jugo.*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Mousse de chocolate blanco sobre brownie*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Aqua Mineral*

*Cafés e infusiones*



**MENÚ Nº6**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Gaspacho de fresas con brocheta de langostino y fresa*

**2º ACTO**

*Ensalada de bogavante del Cantábrico sobre tartar de roble y vinagreta de frutos secos*

**3º ACTO**

*Solomillo de buey bajo taco de mousse de oca, reducción de PX y pasas de Corinto*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Milhoja crujiente de chocolate blanco y negro espolvoreado de cacao*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*





**MENÚ Nº7**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Crema de melón con pistachos.*

**2º ACTO**

*Lubina con gazpachuelo, ajetes salteados y ajada.*

**3º ACTO**

*Paletilla de lechal asada al estilo Beltrán*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Hojaldre de dos cremas sobre base de frambuesas*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*



**MENÚ Nº8**

*Cocktail de Bienvenida*

**1º ACTO**

*Milhoja de Foie de las Landas con manzana doncella caramelizada y cordón de mango*

**2º ACTO**

*Lomo de bacalao confitado a baja temperatura sobre base de puré de patata napado con pisto manchego*

**3º ACTO**

*Tournedor de lidia relleno de foie y verduritas de la Ribera del Tajo*

**POSTRE**

*Sorbete a elegir ( 6 sabores diferentes )*

*Delicia de naranja ( Tartaleta de bizcocho sobre volcán de mousse de naranja caramelizada con decoración de dulce de naranja ).*

**BODEGA**

*Vino Blanco Altozano*

*Vino Tinto Finca constancia Multivarietal*

*Vino Postre Moscatel Espumoso Reymos*

*Agua Mineral*

*Cafés e infusiones*