

LISTADO DE PRODUCTOS 2022



Rsn: 26.00012325/M

ÍNDICE DE PRODUCTOS

- [Canapés fríos](#)
- [Canapés de Hojaldre](#)
- [Embutidos](#)
- [Mini sándwich](#)
- [Mini tartaletas](#)
- [Brochetitas](#)
- [Miniaturas calientes](#)
- [Otras miniaturas calientes](#)
- [Variedades caseras](#)
- [Especialidades asiáticas y sushis](#)
- [Ensaladas](#)
- [Cremas y entrantes](#)
- [Platos principales \(pescados y aves\)](#)
- [Platos principales \(carnes\)](#)
- [Panecillos y hojaldres](#)
- [Dulces](#)
- [Postres](#)
- [Vinos y Cavas](#)
- [Refrescos y Otros](#)

Si desea ir a alguna especialidad en concreto, pulse en el link correspondiente.

CANAPES FRIOS

SOBRE PAN TRAMENZZINI

- Salmón con Huevo Hilado
- Anchoas con Picadillo de Oliva
- Bacalao con Piquillo
- Huevo de Codorniz
- Caviar de Mújol
- Mus de Pato
- Verde y Blanco de Espárragos
- Calabacines Fritos
- Gamba con Crema de Queso
- Rábanos
- York con Queso
- Pepino con Maíz
- Roquefort con Nueces
- Corazón de Palmito
- Philadelphia con Cherry
- Macedonia de Verduras
- Cangrejo y Aguacate
- Lingotes de Paté de Perdiz con Frutas del Bosque

PRECIO POR PIEZA 0,75 €

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA

VASITOS SALADOS

- Mousse de Foie Gras y Manzana
- Mousse Queso de Cabra y Miel
- Crumble de Queso y Tomillo
- Mousse de Pollo con Verduras en Brunoise y Salsa Bearnaise
- Mousse Tartar de Salmón y Limón

PRECIO POR PIEZA 1,70 €

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA



CANAPES DE HOJALDRE

HORNEADOS

- Atún
- Jamón y Queso
- Pate
- Sobrasada

PRECIO POR PIEZA 0,60€

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA

HORNEADOS FORMATO ESPECIAL

- Barbacoa
- Queso
- Carbonara
- Atún
- Espinacas con bechamel

PRECIO POR PIEZA 0,70€

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA

MINI CROISSANT RELLENOS

- Tortilla
- Chistorra
- Bikini
- Dátil con Bacon,
- Chorizo con Queso
- Frankfurt

PRECIO POR PIEZA 1,50€

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA



EMBUTIDOS

	<u>CANTIDAD</u>		
	500 gr.	250 gr.	125 gr.
Queso Flor de Esgueva	15€	8€	5€
Lomo Ibérico de recebo	30€	15€	8€
Lomo Ibérico bellota	50€	25€	15€
Jamón Ibérico de recebo	40€	20€	10€
Jamón Ibérico de bellota	80€	40€	20€
Quesos surtidos		10€	
Lacón extra		10€	
Chorizo Ibérico		10€	
Salchichón Ibérico		10€	
Bandeja surtido ibéricos con queso	25€		
Cecina	30€	20€	12€



TODOS SE SIRVEN CON PICOS O REGAÑAS



MINI SANDWICH EN PAN A ELEGIR

- Jamón con queso
- Tortilla de patata y jamón york
- Bacon con tomate y cebolla caramelizada
- Philadelphia con nueces
- Vegetal
- Ensalada de pollo
- Ensalada de cangrejo
- Ensaladilla rusa
- Ensalada de salmón ahumado al eneldo
- Atún con tomate y pimiento de piquillo
- Pate de oca
- Roquefort con york
- Rosbeef con queso de cabra
- Pepino con iceberg
- Pavo con espinacas y queso crema

PRECIO POR PIEZA EN PAN BLANCO 0,75 €
FORMATO SANDWICH 1,50€

PRECIOPOR PIEZA FORMATOS ESPECIALES 1€
FORMATO SANDWICH 1,50€

Pan Nórdico
Tramenzzini verde y naranja
Focaccia
Coca
Pan de cristal

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA



PAN A ELEGIR:

MINI NAVETTES

PULGUITA

MINI BAGEL

RELLENOS

COCTEL DE ATÚN

VEGETAL

JAMÓN CON TUMACA

ENSALADILLA RUSA

ENSALADA DE CANGREJO

ENSALADA DE POLLO

MOUSSE DE PATE CON FRAMBUESA

QUESO CREMA CON NUEZ

IBÉRICOS

QUESO CON ANCHOAS

ENSALADA ALEMANA

PRECIOPOR PIEZA 1,50€

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA



MINI TARTALETAS

RELLENOS:

- Ensaladilla Rusa
- Ensalada de Cangrejo
- Ensalada de Pollo
- Champiñón
- Atún con Piquillo
- Roquefort con Nueces
- Salmón
- Mejillón
- Philadelphia con Nueces
- Endivias con Cebollino
- Crema de Anchoas



PRECIO POR PIEZA en base Neutra	0,75€
PRECIO POR PIEZA en base Carbón/Tomate/Remolacha	0,85€

PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES/REFERENCIA



BROCHETITAS

FRIAS

- Cherry con mozzarella y membrillo
- Piña natural con queso
- Pulpo vinagreta
- Boquerón coin aceituna y cebollita
- Anchoa con cebollita
- Melón con jamón
- Langostino cocido
- Atún con queso en aceite
- Salmón con queso fresco
- Pollo con kimi

PRECIO UNIDAD 0,75€

ESPECIALES

- Mini Brocheta de pulpo vinagreta
- Mini Brocheta de langostino cocido
- Micro esfera de hummus y sésamo

PRECIO UNIDAD 1€



CALIENTES

- Pollo a la mostaza
- Pollo marinado
- Moruno
- Verduritas a la parrilla
- Pollo yakitori

PRECIO UNIDAD 1,20€

ESPECIALES

- Solomillo ibérico con pimentito
- Langóstino con zamburiña

PRECIO UNIDAD 1,50€



MINIATURAS CALIENTES

CLASICOS 0,50

- Croquetita de jamón- boletus – morcilla -bacalao
- Empanadillas de bonito
- Gamba orly
- Buñuelos de bacalao
- Raba de calamar
- Nuggets de pollo
- Mini rollito de privamera
- Dátil con Bacon



ESPECIALES 0,70

- Bocadito de falafel
- Buñelo de Vieira y langostino
- Roche de morcilla con almendra al Pedro Ximenez
- Monedero de marisco
- Saquito de verdura
- Samosa de Cordero (toque picante)
- Samosa de Pollo
- Mini flauta ó Burrito de Pollo
- Twister de langostino
- Mini tequeño de queso gouda
- Mini Arepa de rabo de toro
- Mini arepa de cochinita pibil o reina pepiada
- Mini arepa de frijoles negros

TEQUEÑOS A ELEGIR 1€

- Queso gouda
- Cheddar y jalapeños
- Caprese
- Tequepizza
- Queso de cabra y cebolla caramelizada



OTRAS MINIATURAS CALIENTES

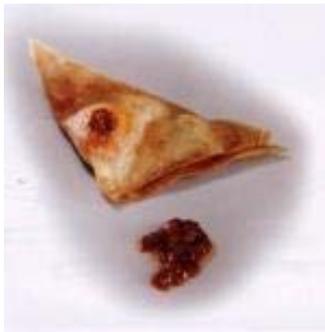
- Pergamino de Morcilla con Manzana
- Bocadito de Pato a la Naranja
- Bocadito de Pularda con Queso y Piña
- Bocadito de Solomillo con Torta de Casar y Pimiento
- Bomba de Queso c/Frambuesa
- Bomba Brandada de Bacalao
- Pansigore de Crema de Chorizo o Boletus
- Pirulís de Codorniz
- Mini Hot-Dog

PRECIO PIEZA 0,90€

ESPECIALES

- Bocadito de solomillo a la mostaza
- Mini hamburguesa

PRECIO POR PIEZA 1,50€



VARIEDADES CASERAS

<u>REFERENCIA</u>	<u>PRECIO</u>
Tortilla de patata	10€
Micuit de oca con pan de pasas 125 gr	18€
Medallón mus de pato 100 gr	6€
Cazuelita de albóndigas	10€
Magro con tomate	10€
Callos a la madrileña	10€
Vasito Carpaccio degustación	1.5€
Empanada de Atún o Carne 1 Kg	10€
Empanadas de hajaldre 2.5 Kg:	
Atún	25€
Jamón York con queso	25€
Espinacas	25€
Carne	25€



ESPECIALIDADES ASIATICAS Y SUSHI

SUSHI - MAKIS

- Aguacate
- Salmón
- Pepino
- Cangrejo
- Nabo japonés
- Langostino

PRECIO 0,80€

MAKIS - CALIFORNIA ROLL

- Aguacate con Salmón
- Vegetal con mahonesa y cebolla frita
- Salmón con aguacate, mahonesa y huevos

PRECIO 1.20€

NIGIRIS

- Salmón
- Langostino
- Pez mantequilla

PRECIO 2,20€

GYOZAS

- Langostino

PRECIO 1,30€



ENSALADAS

- Mixta
- Rusa
- Cangrejo
- Alemana
- Queso de cabra
- César

PRECIO 5.00€

SE PUEDEN SERVIR INDIVIDUALES O EN BANDEJA

ESPECIALES

Perdiz	10€
Dos salmones (Ahumado y Escabechado)	10€
Rape con Langostinos	10€
Jamón de Pato con Mus de Paté	10€
Jamón de Pato con Micuit de Oca	10€
Bogavante (1 pieza por ensalada)	25€



PODEMOS HACER CUALQUIER OTRA POR ENCARGO, CONSULTAR PRECIO



CREMAS Y ENTRANTES

CREMAS

- Marisco
- Trigueros
- Puerro
- Gazpacho

- Calabaza
- Salmorejo
- Melón
- Consomé

PRECIO RACIÓN	4€
PRECIO LITRO	18€

ENTRANTES

- Tomate relleno de carne picada o queso fresco 5€
- Coctailk de marisco sobre piña natural 12€
- Salpicón de marisco 10€
- Mariscada: langostinos, gambas, nécora y cigala 20€
- Migas extremeñas con pimientos y naranja 6€
- Pimientos rellenos de bacalao-morcilla-o manitas de cerdo rebozadas –PIEZA 1,50€
- Verde y blanco de espárragos con salmón marinado 10€
- Carpaccio de buey con queso parmesano y aceite de oliva virgen 8€
- Carpaccio de bacalao o salmón 8€
- Magret de pularda escabechado 8€
- Mil hojas de rabo de toro con queso manchego..... 10€
- Pastel de cabracho con salsa de almendras o de verduras con salsa piquillo (8 Raciones aprox.) ... 30€



PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

- Brocheta de rape con langostinos y manzana caramelizada 10€
- Salmón a la menier o eneldo 10€
- Dorada o lubina a la sal o espalda 10€
- Merluza a la romana 10€
- Merluza con almejas en salsa verde 12€
- Rollito de lenguado a la sidra 15€
- Rodaballo al albariño 15€
- Bacalao con gulas o a la riojana 15€
- Rape alangostado 15€

AVES

- Pollo relleno de setas o beicon 10€
- Confit de oca con pasas y dátiles al oporto tinto 15€
- Pularda asada con frutos secos al pedro Ximenez 15€
- Suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones 15€
- Capón relleno de frutos secos y piñones 15€
- Muslo de pintada deshuesada relleno de setas y castañas 15€

“Cualquier otro plato consultar”



PLATOS PRINCIPALES

CARNES

- Ternera asada en su jugo 10€
- Roastbeef con salsa pimienta o boletos 12€
- Pierna de cordero lechal asada 18€
- Solomillo ibérico hojaldrado 15€
- Solomillo plancha con salsa de pimienta o boletus 20 €
- Cordero lechal ¼ 40€

TODAS LAS CARNES SE SIRVEN CON GUARNICIÓN

“Para cualquier otra especialidad consultar”



MINI BOLLERÍA SURTIDA CLÁSICA:

- Croissant recto
- Napolitana de chocolate o crema
- Caracola de crema y chip de choco
- Ensaimada
- Mini Donuts de Glass y Chocolate
- Croissant Relleno de chocolate
- Mini Muffin Vainilla & chocolate – Doble Chocolate
- Mini Donuts Glass y Chocolate

PRECIO POR PIEZA 0,60€

ESPECIAL DE MINI BOLLERÍA:

Mallas de frutas (4 sabores)

Mini donuts rellenos (3 sabores)

PRECIO POR PIEZA 0,75€

Pastas de Té Artesanas Precio Kilo 35€

MINIATURAS ARTESANAS

- Brownie
- Cake Pops golden moka
- Cake Pops Choco con naranja
- Cake Pops choco velvet y fresas

PRECIO POR PIEZA 1€

VASITOS:

- Chocolate
- Limón merengado
- Tiramisú
- Vainilla y frambuesa
-

PRECIO POR PIEZA 1,50€



POSTRES

TARTITAS INDIVIDUALES ARTESANAS

- Explosión de tres chocolates
- Queso al horno
- Tiramisu
- Mil hojas Nata Crema
- Sacher con frambuesa o melocotón
- Tarta de manzana
- Mini soufflé de limón

PRECIO POR PIEZA 3,50 EUROS

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| • Mini macarons | 0,75 € / unidad |
| • Pastelitos variados | 0,75 € / unidad |
| • Brochetita de fruta | 1 € |
| • Ensalada de frutas | 3,5€ |
| • Pioninos surtidos | 0,75€ / unidad |



VINOS Y CAVAS

D.O La Mancha

- Jantipe Blanco 4,50€
- Jantipe Tinto 4,50€

D.O RIOJA

- 828 Joven 5€
- Montelciego Crianza 6,50€

D.O RIBERA DEL DUERO

- Señorío Real Tinto 5,50€

D.O RUEDA

Señoro Real Verdejo & Viura 5,50€



D.O CAVA, CHAMPAGNE

- Bach Extrisimo 5€
- Juve Masana 5,50€
- Anna De Codorniu 9,50€
- Gramona Imperial 18€
- Veuve Clicquot (Etiq. Amarilla) 45€

DISPONEMOS DE TODAS LAS MARCAS DEL MERCADO PREVIO ENCARGO



REFRESCOS Y OTROS

COCA COLA (LATA)	1,20€
COCA-LIGHT (LATA)	1,20€
FANTA NARANJA-LIMON	1,20€
AQUARIUS (LATA)	1,50€
NESTEA (LATA)	1,50€
ZUMO LITRO (BRIK)	2€
ZUMO NATURAL LITRO	8€
AGUA 0,50	0,60€
AGUA 1,5	1,20€
CERVEZA CON O SIN (LATA)	1,20€

TERMO BRIK CAFÉ 2 LITROS	10€
TERMO BRIK LECHE 2 LITROS	6,50€
CHOCOLATE A LA TAZA 1L.	10€





Pueden hacer sus pedidos con antelación mínima 24 horas

Llamando al 91 796 89 27 / 639 12 66 24
o enviando un correo a:
info@cateringluciayjoaquin.com

