

ca.n'EDUARDO ^{7 anys}
restaurant 971 72 11 82

**CARPETA DE BANQUETES
CA N'EDUARDO
2019**

MENÚ 1.

MENÚS DE TAPAS

(Elegir 8 tapas entre las propuestas)

(1 ración cada 4 personas)

PAN PAYES CON JAMON IBERICO Y ACEITUNAS
TABLA DE QUESOS
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO
SALPICÓN DE MARISCOS
COCA DE VERDURAS O DE PIMIENTOS ASADOS
TORTILLA ESPAÑOLA
PIMIENTOS DE PADRÓN
CHIPIRONES FRITOS
CROQUETAS CASERAS
PESCADITO FRITO
CALAMARES A LA ROMANA
GAMBITAS FRITAS
ALMEJAS A LA MARINERA
MEJILLONES AL VAPOR
SEPIA CON CEBOLLA
ALBONDIGAS CON TOMATE Y OREGANO
ALITAS DE POLLO CON LIMON Y PIMIENTA NEGRA
CHORICITOS EN VINO TINTO

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE COCO
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA DE MARACUYA
TIRAMISU CON MOUSSE DE CARAMELO Y BAILEYS
SOUFFLE DE LIMON CON FRESAS Y HELADO DE VAINILLA
CUARTO EMBATUMAT NEGRO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO DE LA CASA
VINO TINTO DE LA CASA
AGUA
CAFÉ

PRECIO 45 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 2.

MENÚS DE PAELLAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO Y ACEITUNAS
TABLA DE QUESOS
CALAMARES A LA ROMANA
MEJILLONES A LA PLANCHA

PAELLA DE MARISCOS
PAELLA MIXTA
PAELLA NEGRA
ARROZ MARINERA

(Elegir 2 tipos de paella entre las propuestas)
(Para grupos de 30 por arriba, recomendamos arroz marinera)
(Las paellas y arroces pueden ser ciegas)

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE COCO
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA DE MARACUYA
TIRAMISU CON MOUSSE DE CARAMELO Y BAILEYS
SOUFFLE DE LIMON CON FRESAS Y HELADO DE VAINILLA
CUARTO EMBATUMAT NEGRO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO DE LA CASA
VINO TINTO DE LA CASA
AGUA
CAFÉ

PRECIO 45 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 3

PARA PICAR

(Elegir 4 entrantes para compartir)

PAN PAYES CON JAMON IBERICO Y ACEITUNAS
TABLA DE QUESOS
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO
ENSALADA DE TOMATES CON MOZZARELLA DE BUFALA Y PESTO
ENSALADA DE PERA Y QUESO AZUL CON BACON Y NUECES CARAMELIZADOS
SALPICÓN DE MARISCOS
COCA DE VEDURAS O DE PIMIENTOS ASADOS
PIMIENTOS DE PADRÓN
CROQUETAS CASERAS
PESCADITO FRITO
CALAMRES A LA ROMANA
MEJILLONES A LA MARINERA
GAMBITAS FRITAS

PLATO PRINCIPAL

(Elegir un plato para todo el grupo)

SUPREMA DE SALMON CON ARROZ PILAFF, FINAS HIERBAS Y SALSAS DE CAVA Y PIMIENTOS
LOMO DE BACALAO, PURE DE PATATAS, ESPINACAS A LA CATALANA Y ALIOLI DE MIEL
FILETES DE GALLO CON SALSAS AMERICANA, MARISCOS Y VERDURAS
FILETES DE MERLUZA A LA MALLORQUINA
FILETE DE LUBINA CON VERDURAS SALTEADAS AL ESTILO THAI

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE COCO
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA DE MARACUYA
TIRAMISU CON MOUSSE DE CARAMELO Y BAILEYS
SOUFFLE DE LIMON CON FRESAS Y HELADO DE VAINILLA
CUARTO EMBATUMAT NEGRO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO DE LA CASA
VINO TINTO DE LA CASA
AGUA
CAFÉ

PRECIO 45 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 4.

PARA PICAR

(Elegir 4 entrantes para compartir)

PAN PAYES CON JAMON IBERICO Y ACEITUNAS
TABLA DE QUESOS
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO
ENSALADA DE TOMATES CON MOZZARELLA DE BUFALA Y PESTO
ENSALADA DE PERA Y QUESO AZUL CON BACON Y NUECES CARAMELIZADOS
SALPICÓN DE MARISCOS
COCA DE VEDURAS O DE PIMIENTOS ASADOS
PIMIENTOS DE PADRÓN
CROQUETAS CASERAS
PESCADITO FRITO
CALAMRES A LA ROMANA
MEJILLONES A LA MARINERA
GAMBITAS FRITAS

PLATO PRINCIPAL

(Elegir un plato para todo el grupo)

SUPREMA DE RODABALLO, RISOTTO DE TOMATES SECOS, ESPARRAGOS Y BEURRE BLANC
FEUILLETE DE BOGAVANTE, MEJILLONES Y RAPE EN SALSA DE AZAFRAN
SUPREMA DE CORVINA, ORZO MELOSO NEGRO, CRUJIENTE DE PARMESANO

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE COCO
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA DE MARACUYA
TIRAMISU CON MOUSSE DE CARAMELO Y BAILEYS
SOUFFLE DE LIMON CON FRESAS Y HELADO DE VAINILLA
CUARTO EMBATUMAT NEGRO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO DE LA CASA
VINO TINTO DE LA CASA
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA
CAFÉ

PRECIO 50 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 5.

JAMON IBERICO CON PA AMB OLI
PIMIENTOS DE PADRON
CROQUETAS DE PESCADO Y MARISCO
CALAMRES A LA ROMANA

PARRILLADA DE PESCADOS
(MERLUZA, RODABALLO, SALMON, GALLO, LUBINA)
(Con verduras y ensalada)

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE COCO
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA DE MARACUYA
TIRAMISU CON MOUSSE DE CARAMELO Y BAILEYS
SOUFFLE DE LIMON CON FRESAS Y HELADO DE VAINILLA
CUARTO EMBATUMAT NEGRO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

RAIMAT BLANCO
VIÑA PACETA CRIANZA
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA
CAFÉ

PRECIO 60 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 6.

JAMON IBERICO CON PA AMB OLI
PIMIENTOS DE PADRON
CROQUETAS DE PESCADO Y MARISCO
CALAMRES A LA ROMANA

PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS
(Bogavante, gambas, navajas, almejas, rodaballo, merluza, lubina en bandejas para compartir)
(Con verduras y ensalada)

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y HELADO DE COCO
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA DE MARACUYA
TIRAMISU CON MOUSSE DE CAMELO Y BAILEYS
SOUFFLE DE LIMON CON FRESAS Y HELADO DE VAINILLA
CUARTO EMBATUMAT NEGRO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

RAIMAT BLANCO
VIÑA PACETA CRIANZA
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA
CAFÉ

PRECIO 65 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

NUESTROS ESPECIALIDADES

CALDERETA DE LANGOSTA (en temporada) CONSULTAR PRECIO

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE
26 euros por persona iva incluido

OPCIONES

También existe la posibilidad de elaborar un menú y paquete de bebidas conforme con su presupuesto.

Elaboramos menús para vegetarianos por encargo.

Siempre tendremos una opción de carne para los clientes que no comen pescado.

Rogamos a la hora de confirmar, nos avisen si hay algún comensal vegetariano o alérgico.

PARA SU INFORMACIÓN

Para grupos se solicitará un depósito del 50% de la cuenta 10 días antes del evento para confirmar la reserva.

El número de asistentes deberá ser comunicado 48 horas antes del evento y será el mínimo de clientes facturados.

También existe la posibilidad de adquirir el restaurante exclusivamente para su evento, consultar precio

El IVA está incluido en todos los precios