



Catering
EL AGUADOR
Menús

Catering

EL AGUADOR

ENTRANTES A ELEGIR:

NUESTROS FRIOS:

Tabla de quesos/Bufet de quesos: Gamanedo del Puerto, Gamanedo del Valle, Cabrales Teyadu (“Mejor Queso Español 2013”), Manchego Artesano, Idiazabal Ahumado, Pata Mulo.

Tabla de jamón ibérico 5J.

Tabla de jamón de bellota.

Surtido de Ibéricos: Caña de Lomo, Jamón Ibérico, Chorizo Ibérico de Guijuelo, Salchichón Ibérico de Guijuelo, Sobrasada Menorquina con Miel.

Espejo de Txangurro con tortitas de Maíz.

Ensaladilla de gambas con Mayonesa de Marisco.

Bocadito crujiente de foie y manzana.

Ensalada mascarpone con vinagreta de miel de caña.

Tartar de salmón con helado de Aguacate.

Salmorejo de remolacha.

Cocktel Salmorejo cordobés al estilo El Aguador.

Gazpacho andaluz con algo más.

Gazpacho de melón y pepino con aceite de jamón y ralladura de limón.

Bolitas de foie con reducción de PX.

Sashimi de atún con hueva de trucha y aceite de soja.

Tatakya de atún con vinagreta de pera y pellizco de wasabi.

Cucharita de pularda escabechada y huevo hilado.

Tartar de Atún Rojo con Aguacate y Algas Wakame

Steak Tartar de Buey con Mostaza

Triología de Gazpachos (Gazpacho Andaluz, de Remolacha con Aceite de Cebollino, de Melón con Serrín Ibérico)

Variedad de Sushi (California Roll, Nigiri, Maki, Uramaki)

Catering

EL AGUADOR

NUESTRO FREIDOR:

- Crujiente de morcilla y compota de manzana.
- Crujiente de provolone y jamón con confitura de pimientos y hojas de lima.
- Bandeja Oriental de Brocheta de Solomillo Teriyaki.
- Trompetas de langostinos con ali-oli de curry.
- Piruletas de chorizo con crema de manchego.
- Caja de Daditos de Cazón en adobo.
- Chopitos frescos fritos con verduritas del campo.
- Taleguillas con salsa de ostras y azahar.
- Croquetas caseras a elegir (pollo al curry, gambas al ajillo, cabrales, queso de cabra, puchero con albahaca, pimientos del piquillo y chipirón en su tinta).
- Hamburguesita de Cordero con Queso Manchego y Mermelada de Tomate
- Brocheta de Cordero a las Finas Hierbas y Bolitas de Cuscus
- Salmón al Limón sobre base de Rissoto Cuatro Quesos

NUESTRAS CAZUELITAS:

- Risotto de Idiazabal.
- Crema de galeras y parmesano.
- Cazuelita de fabada..
- Cazuelita de carrillada al PX.

RECENA:

- Hamburguesita de Buey con queso Provolone y salsa César.
- Hamburguesita de Langostinos con Mayonesa de Wasabi.
- Selección de nuestras pizzas Gourmet.
- Huevos Rotos con Salteado de Gulas y Serrín Ibérico
- Huevos Rotos con Sobrasada Menorquina y Miel

Para contratar los menús contacte con:
Carmen de la Torre Sánchez
M. 616444838 / carmen@grupoelaguador.com

Nota: Todos los platos combinar, variando los precios en función de la combinación.

Catering

EL AGUADOR

MENÚ 1

PRIMERO

Espuma de espárragos y pimienta rosa sobre Crema de Centollo.

PARA ABRIR EL APETITO...

Sangría de Sidra Natural con fresas/ Cocktail de Gintonic.

SEGUNDO

Solomillo de buey con salteado de setas, crema de Idiazabal y polvo de jamón.

PARA TERMINAR....

Fresas Ecológicas con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla.

BODEGA

Cerveza, Cerveza Sin Alcohol, P.X., Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Agua Mineral, Zumos, Vino Blanco Rueda Optimus, Vino Tinto Rioja Crianza Soro, Cava Brut Reserva.

Para contratar los menús contacte con:

Carmen de la Torre Sánchez

M. 616444838 / carmen@grupoelaguador.com

Nota: Todos los platos de los menús se pueden combinar, variando los precios en función de la combinación.

Catering

EL AGUADOR

MENÚ 2

PRIMERO

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral.

PARA ABRIR APETITO....

Sangría de Sidra natural con fresas/Cocktel de Gintonic.

SEGUNDO

Solomillo Ibérico infusionado al whisky con parmentier de patatas trufada y reducción de frutas del bosque.

PARA TERMINAR....

Bola de Sorbete de limón con granizado de mojito.

BODEGA

Cerveza, Cerveza Sin Alcohol, P.X., Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Agua Mineral, Zumos, Vino Blanco Rueda Optimus, Vino Tinto Rioja Crianza Soros, Cava Brut Reserva.

Para contratar los menús contacte con:

Carmen de la Torre Sánchez

M. 616444838 / carmen@grupoelaguador.com

Nota: Todos los platos de los menús se pueden combinar, variando los precios en función de la combinación.

Catering

EL AGUADOR

MENÚ 3

PRIMERO

Arroz meloso de bogavante.

PARA ABRIR EL APETITO...

Sangría de Sidra Natural con fresas / Cocktel de Gintonic.

SEGUNDO

Lubina a la plancha con crema de carabineros y crujiente de jamón.

PARA TERMINAR....

Brownie de chocolate, sopa de naranja y pimienta de jamaica.

BODEGA

Cerveza, Cerveza Sin Alcohol, P.X., Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Agua Mineral, Zumos, Vino Blanco Rueda Optimus, Vino Tinto Rioja Crianza Soro, Cava Brut Reserva.

Para contratar los menús contacte con:

Carmen de la Torre Sánchez

M. 616444838 / carmen@grupoelagador.com

Nota: Todos los platos de los menús se pueden combinar, variando los precios en función de la combinación.

Catering

EL AGUADOR

MENÚ 4

PRIMERO

Merluza a la plancha con salsa de ostras y esencia de Azahar.

PARA ABRIR EL APETITO...

Sangría de Sidra Natural con fresas/ Cocktel de Gintonic.

SEGUNDO

Timbal de Carrillada Ibérica al chocolate con parmentier de patata trufada.

PARA TERMINAR....

Triología de chocolates sobre brownie y aroma de naranja.

BODEGA

Cerveza, Cerveza Sin Alcohol, P.X., Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Agua Mineral, Zumos, Vino Blanco Rueda Optimus, Vino Tinto Rioja Crianza Soro, Cava Brut Reserva.

Para contratar los menús contacte con:

Carmen de la Torre Sánchez

M. 616444838 / carmen@grupoelaguador.com

Nota: Todos los platos de los menús se pueden combinar, variando los precios en función de la combinación.

Catering

EL AGUADOR

MENÚ 5

PRIMERO

Viera a la plancha sobre verduritas salteadas de pimientos de Jamaica y Crema de Mariscos.

PARA ABRIR EL APETITO...

Sangría de Sidra Natural con fresas/ Cocktel de Gintonic.

SEGUNDO

Tataki de buey con verdurita thai sobre crema al curry.

PARA TERMINAR....

Wildforest, exquisito mouse de frambuesa con frutos rojos confitados y bizcocho gioconda.

BODEGA

Cerveza, Cerveza Sin Alcohol, P.X., Manzanilla, Oloroso, Refrescos, Agua Mineral, Zumos, Vino Blanco Rueda Optimus, Vino Tinto Rioja Crianza Soro, Cava Brut Reserva.

Para contratar los menús contacte con:

Carmen de la Torre Sánchez

M. 616444838 / carmen@grupoelaguador.com

Nota: Todos los platos de los menús se pueden combinar, variando los precios en función de la combinación.

Catering

EL AGUADOR

OTROS DE NUESTROS PLATOS

Timbal de Bogavante con Tomate y Guacamole

Merluza a la Plancha con salteado de Gulas y Base de Salmorejo

Salmón Noriego a la Plancha sobre Risotto Cuatro Quesos

Magret de Pato con Salsa de Frutos Rojos y Manzana

Confit de Pato con Mermelada de Naranja Amarga y Leche de Coco Picante

Carrillada Ibérica Glaseada al Pedro Ximenez y crema de Patata Trufada

Solomillo Ibérico sobre Cebolla Caramelizada al Vino Toro y Espinacas Fritas

Solomillo De Ternera con Foie a la Plancha y Punta de Espárragos Trigueros

PREGUNTE POR OTRAS OPCIONES, ESTAMOS ABIERTOS A TODAS LAS SUGERENCIAS.

Para contratar los menús contacte con:

Carmen de la Torre Sánchez

M. 616444838 / carmen@grupoelagador.com

Nota: Todos los platos de los menús se pueden combinar, variando los precios en función de la combinación.