





# MENÚS GRUPO Navidad21

*El catering Juanyta ME MATA! nació con la idea de trasladar la **experiencia gastronómica** que se ofrece en el Restaurante, a distintos lugares, y adaptarla a cualquier tipo de evento: reuniones de trabajo, congresos, celebraciones...*

*Juana Reinoso, creadora de este proyecto, consigue mantener la **esencia** de los orígenes de Juanyta ME MATA! a través de su filosofía de **trabajo, calidad y buen gusto** en cada uno de sus caterings . Gracias a su **trato individualizado** con el cliente y su **espíritu detallista, innovador** y de **dedicación**, el resultado final es siempre de gran calidad y perfecto para cada ocasión.*

*Su objetivo: desarrollar **caterings personalizados** según las exigencias de cada evento.*

*Su motivación: ver al **anfitrión disfrutar del evento** como un invitado más, sin ningún tipo de preocupación en relación a la preparación o montaje del catering.*

*Su ingrediente principal: un **equipo especializado** que trabaja con **pasión***

*Su secreto... ¡descúbrelo! **Bienvenido al Catering Juanyta ME MATA!***

---

# MENÚ I... 35€/pax

## ENTRADAS (Para compartir)

\*Burrata aliñada

\*Berenjenas en tempura con salmorejo

\*Tacos de cochinita pibil y pollo

\*Selección de Croquetas

## PRINCIPAL (A elegir uno cada comensal)

\*Hamburguesa de buey

\*Huevos de corral con chistorra de arbitzu

\*Rabas crujientes con panko

\*Wok de ternera gallega con verduritas y noodles

## POSTRE

\*Delicias dulces

## BEBIDAS (Libres hasta el comienzo del postre)

Agua/Refrescos/Cerveza

BARDOS D.O.RUEDA 100%Verdejo

VIUDA NEGRA Cza 100% Tempranillo D.O.Ca.Rioja



# MENÚ II... 40€/pax

## ENTRADAS (Para compartir)

\*Ensalada de ventresca c/tomate negro y patata de Lalín

\*Tequeños de maíz con coulis de mango

\*Tabla de mixta de ibéricos y quesos nacionales

\*Pulpo a la gallega

## PRINCIPAL (A elegir uno cada comensal)

\*Delicias de merluza

\*Entraña a la parrilla

\*Hamburguesa de buey con brie y cebolla caramelizada

\*Papardelle de calabaza con mariscos

## POSTRE

\*Delicias dulces

## BEBIDAS (Libres hasta el comienzo del postre)

Agua/Refrescos/Cerveza

BARDOS D.O.RUEDA 100%Verdejo

VIUDA NEGRA Cza 100% Tempranillo D.O.Ca.Rioja





# MENÚ III... 49€/pax

## **ENTRADAS (Para compartir)**

- \*Zamburiñas gratinadas
- \*Corazones de alcachofas naturales
- \*Lomos de Sardina Ahumada
- \*Tabla de quesos nacionales

## **PRINCIPAL (A elegir uno cada comensal)**

- \*Cordero asado a baja temperatura
- \*Secreto ibérico c miel de acacia y trufa melanosporum
- \*Delicias de bacalao tempurizado s/ mousse de piparra
- \*Medallón de solomillo de rubia gallega

## **POSTRE**

- \*Sorbete de Mango

## **BEBIDAS (Libres hasta el comienzo del postre)**

Agua/Refrescos/Cerveza

BARDOS D.O.RUEDA 100%Verdejo

VIUDA NEGRA Cza 100% Tempranillo D.O.Ca.Rioja



# MENÚ IV...55€/pax

## ENTRADAS (Para compartir)

\*Pulpo a la parrilla con puré de patata o Tartar de atún

\*Carpaccio de buey con parmesano y rúcula

\*Tabla mixta de Ibéricos y Quesos nacionales

\*Selección de Croquetas

## PRINCIPAL (A elegir uno cada comensal)

\*Chipirones a la parrilla

\*Taquitos de solomillo ibérico con salsa romescu

\*Cochinillo Crujiente

\*Entrecot de ternera de Avila

**POSTRE:** Selección dulce

## MOJITO

## BEBIDAS (Libres hasta el comienzo del postre)

Agua/Refrescos/Cerveza

BARDOS D.O.RUEDA 100%Verdejo

BARDOS ROMÁNTICA 14m barrica D.O.Ribera Duero



## CONDICIONES GENERALES:

### NUESTROS MENÚS

INCLUYEN:

\*I.V.A.

"PAGO CONTADO

-----

-----