CASA DE PÍAS

CATERING & RESTAURANTE

MENÚS NAVIDAD 2016 | 2017

CP CASA DE PÍAS CATERING & RESTAURANTE

MENU ROBLE

Menu elaborado en formato de entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Aperitivo selección del día

Entrantes a compartir al centro de mesa

ión ibérico sanchez romero y queso curado de oveja al romero
Croquetas de centollo
Tempura de verduras y Gambón XXL con mahonesa de yuzu
Chipirón de potera encebollado

Plato principal a elegir entre carne o pescado

olomillo Ibérico asado en su jugo con papas arrugas y mojo verde
o
Lomo de merluza asada con verduritas y salsa de erizos y cava

Postre
Elección de cualquiera de los incluidos en carta de postres

Café
Dulces mini de Pias

Bodega
Tinto Ribera del Duero
Blanco Verdejo 2015
Copa de cava

PRECIO POR PERSONA 40 EUROS
10 % IVA incluido

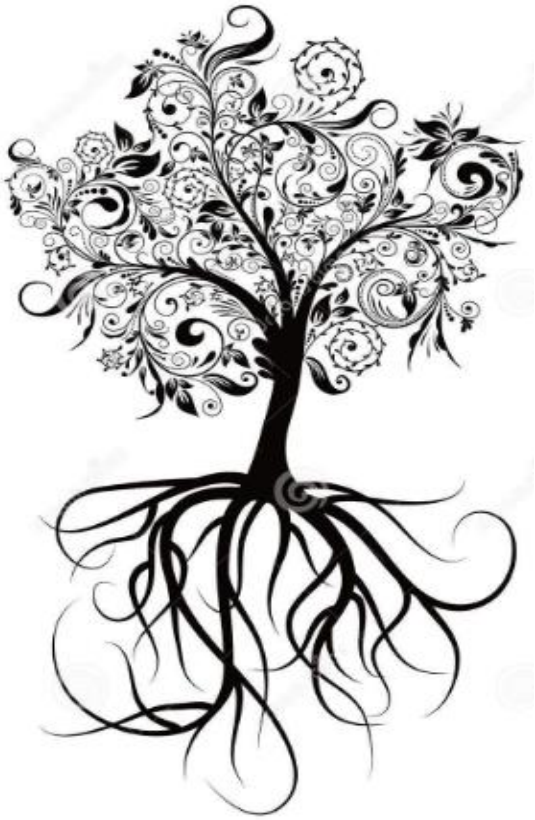
CP CASA DE PÍAS CATERING & RESTAURANTE

MENU ABEDUL

Menu elaborado en formato de entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Aperitivo selección del día

Entrantes a compartir al centro de mesa



Jamón ibérico Sanchez Romero y pan tomate
Tabla de quesos , membrillo y gelatina de vino
Lomitos de anchoa Nacional , pan cristal y pulpa de tomate
Sashimi de salmon ahumado con crema de eneldo fresco
Parrillada de pulpo y chipirón , mahonesa de tinta y cebolla dulce

Plato principal a elegir entre carne o pescado

Lomo de bacalao confitado con escabeche de setas y hongos
o
Entrecot de vaca a la parrilla, salsa bearnesa y patatas asadas

Postre
Elección de cualquiera de los incluidos en carta de postres

Café
Dulces mini de Pias

Bodega
Tinto Ribera del Duero
Blanco Verdejo 2015
Copa de cava

PRECIO POR PERSONA 50 EUROS

CP CASA DE PÍAS CATERING & RESTAURANTE

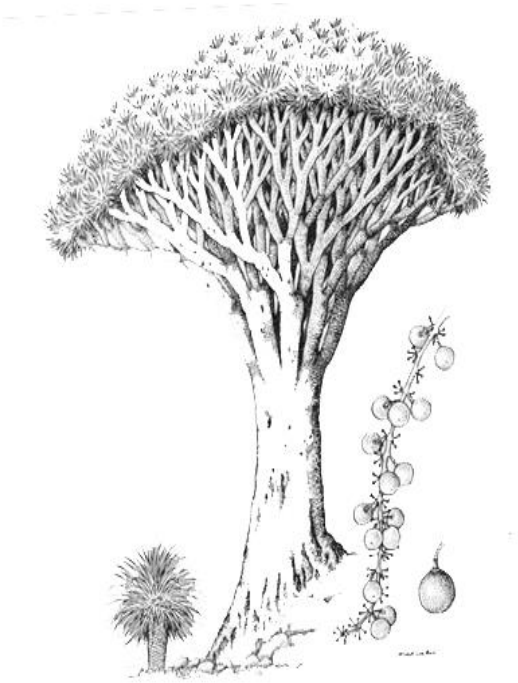
MENU DRAGO

Menu elaborado en formato de entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Aperitivo selección del día

Entrantes a compartir al centro de mesa

Jamón ibérico Sanchez Romero y pan tomate
Tabla de quesos , membrillo y gelatina de vino
Ensalada de jamón de pato, melón, rúcula y tomates secos
Marisco frio y caliente
Gamba y langostino cocido y navajas y Gambón al grill
Croquetas de txangurro



Plato principal a elegir entre carne o pescado

Merluza en suquet de marisco
o
Paletilla de cordero lechal en delicias,
asada con su jugo y puré de patatas panadera

Postre
Elección de cualquiera de los incluidos en carta de postres

Café
Dulces mini de Pias

Bodega
Tinto Ribera del Duero
Blanco Verdejo 2015
Copa de cava

PRECIO POR PERSONA 55 EUROS
10 % IVA incluido

CP CASA DE PÍAS
CATERING & RESTAURANTE

MENU ENCINA

Menu elaborado en formato de 1º plato, entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Aperitivo selección del día

Sopa crema de centollo en 2 servicios

Entrantes a compartir al centro de mesa

Jamón ibérico Sanchez Romero y pan tomate
Tabla de quesos , membrillo y gelatina de vino
Lingotes de foie con manzana caramelizada y frutos rojos
Prensado de verduras asadas, queso de cabra y miel

Plato principal a elegir entre carne o pescado

Solomillo de vaca braseado, salsa de trufa y tempura de patatas nuevas
o
.omo de atún toro a la parrilla, pisto de huerta y ali-olí de azafrán

Postre
Elección de cualquiera de los incluidos en carta de postres

Café
Dulces mini de Pias

Bodega
Tinto Ribera del Duero
Blanco Verdejo 2015
Copa de cava

PRECIO POR PERSONA 60 EUROS
10 % IVA incluido

CP CASA DE PÍAS CATERING & RESTAURANTE

POSTRES ELABORADOS EN CASA DE PIAS
PARA INCORPORAR AL MENU SELECCIONADO

Pizzeta de manzanas templada con helado de canela
Brownie de pasas con chocolate a la taza y helado de chocolate
Mil hojas de piñones con crema toffe y helado
Ensalada de fruta con sopa de chocolate blanco y tutti frutti glace
Sorbete de manzana verde y sidra

Notas de Casa de PíAS

- Menús solo para mesas completas a partir de 8 pax.
- El aperitivo servido antes del menu en el caso de solicitarlo, no está incluido en los precios (refrescos, jerez, Martini, campari, etc.).
- Las cervezas y refrescos que se sirvan durante la comida no están incluidas en precios, excepto si no toman vino (entonces incluimos una bebida por persona)
- También tiene la opción de elegir 2 postres individuales que serviremos a chico o chica (algo muy original), 1,50 € de suplemento por cada cubierto.
- Existe la posibilidad de combinar platos entre los menús para confeccionar un menú a su gusto (en algunas platos se incrementa el precio)
- En el caso de que algún invitado deseara un menú distinto al contratado por algún motivo de dieta, o enfermedad le confeccionaríamos un menú distinto sin cargo respecto al contratado.
- Le ofrecemos la posibilidad de cambiar el vino incluido en los menús por otros de nuestra bodega, consúltenos el suplemento.
- En los menús que tengan la opción de elegir carne o pescado, no es necesario que lo comunique al contratar, ustedes eligen a su gusto en el momento de sentarse en la mesa, pues todos los platos se elaboran al momento, excepto para menús de grupo de más de 20 personas.
- Todos los pescados y mariscos que incluimos en nuestros menús, son frescos y de origen en las costas españolas, con trazabilidad demostrada por nuestros proveedores.
- Elección de sorbete entre plato y plato (supl. 3 € p/p)
- Disponemos de salones para 8, 12, 20, y 40 invitados.
- Helado artesanos para combinar con postre (supl. 2 € p/p)
- Chocolate Belga, vainilla bourbon, Frambuesa, turrón de jijona, Canela, nata, yogurt con grosellas, yogurt griego, leche merengada.
- Restaurante Casa de PíAS dispone de **Nº de registro sanitario 26.00012174/M**

Condiciones:

- Le solicitaremos una señal de 200,00 € en concepto de reserva de fecha.
- En el caso de cancelación por causas ajenas a Casa de Pias no se devolverá la cantidad entregada en dicho concepto de reserva.

CP CASA DE PÍAS CATERING & RESTAURANTE