

Servicio de catering



www.restaurantecafos.es

CAFÓS
restaurante · catering · eventos



Cocktail de bienvenida

Fríos

Ceviche de corvina y leche de tigre

Mini magnum de calabaza asada, semillas y maíz tostado

*Falso maki de salmón o caballa con crema de queso
y sésamo negra*

Vasitos fríos

Salmoreja Cordobés con crujiente de ibérico

Crema de foie con trufa y compota de manzana

Humus de guisantes y jengibre

Crema de batata, guacamole y parmesano

Espuma vegetal con torreznos

Bloody mary

Cucharitas frias

Ventresca de atún con pimientos

Tartar de aguacate y langostinos

Brandada de ajoarriero

Pulpa con parmentier



Barquetas, tartaletas, flor de arroz y tulipas de pasta italiana

Tartar de tomate albahaca y anguila ahumada

Mousse de anchoas y alcaparras

Crema de queso azul con moras

Bombón de foie y compota de piquillos

Mousse de gambas con caviar de violetas

Crema de queso con brotes y germinados

Mousse de foie y crunch de manzana

Humus con pimentón de la vera

Crema de espinacas con parmesano



Montaditas, tostas, blinis, crackers, cereales y centeno

Tapenade salmón marinada y manga

Queso de cabra con "tomate de penjar"

Sardina ahumada y tartar de berenjena

Sobrasada con miel y crujiente de pueros

Queso brie con membrillo

Foie caramelizado y balsámica sobre

lecho de escalibada





Mini ensaladas

Cangrejo real con rucula y salsa americana

Tartar de salmón con sésamo y teriyaki

Quinoa con verduritas y humus

Cocktail de legumbres y hortalizas

Cremas y caldos calientes

Crema de mariscos, setas, verduras, ...

Consomé de ave al jerez, mariscos, verduras, ...



Calientes

Hojaldre de Burgos con
manzana reineta

Bric de rabo de toro

Langostinas con panko y espirulina

Gambón con coca y palomitas de maíz

Mini chimos valencianos

Chistorra con huevo de codorniz
y pan de centeno

Zamburiñas gratinadas

Nuestras croquetas, empanadillas
y samosas artesanas

La clásica de cocido

Calamar en su tinta

Txangurra y panko

Croqueton de queso azul y corn flakes

Melosa de buey

Empanadilla de gallina y coca

Cordero con curry y mango

Samosa de Centollo

Pato confitado y frambuesas

Samosa Vegetal



Mesas y buffets complementarios

Cortador de jamón

Jamón ibérico de campo d.o. Guijuelo

450 €

Jamón ibérico de bellota d.o. Jabugo

650 €

Jamón aportado por los clientes.

180 €

Buffet de embutidos Consultar

(surtido de panes, tomate, all i oli, ...)

Jamón ibérico

Chorizo y salchichón ibérico

Lomo de caña ibérico

Fuet de Berga

Sobrasada de Mallorca

Longaniza de Pascua

Buffet de 5 quesos Consultar

(surtido de panes, rosquilletas, membrillo, confituras,...)

Fondue de quesos en cazuela y hojaldres

Queso azul con nueces y pasas

Queso de oveja Guirra de Almedijar

Gouda al pesto

Queso fresco con fresas

Queso de cabra con tomate "de penjar"

Parmesano con uvas

Brie con membrillo

...



Buffet de arroces Consultar
(surtido de panes, tomate, all i oli, ...)

Arroz del senyoret

Fideua negra

Arroz de verduras o boletus

Paella de secreto iberico

...



Show cooking de miniburguer, brochetas, ...

Consultar

Show cooking de makis uramakis y niguiris

Consultar

Show cooking de ostras, almejas y mariscos

Consultar

Barbacoa de embutidos, presa, panceta, ...

Consultar

Barra libre, mesas dulces y resopón

Barra libre por horas. 9€/hora. por comensal

(Si se contratan 3h la barra será ilimitada durante 5 horas)

Barra libre por botellas.

(Seagram's, Beefeater, Puerto de Indias, Cutty Shark, Ron Brugal, Vodka Absolut, ...)

60€/botella consumida, incluyendo refrescos, aguas hielo, chuches, etc..

Barra libre. (otras opciones consultar)

Mesa dulce

(surtido de tartas y repostería de elaboración artesanal)

Consultar

Resopón

(Chapatitas de jamón, queso, tortilla. Coca de tomate. Pizzas surtida y repostería dulce).

Consultar

Resopón

(Barbacoa de embutidos, panceta, presa, ...

o Surtido de Arroces)

7.50 €/comensal

Menú 1

Primero

Geleé de salmorejo con salmón marinado,
sardina y hueva de maruca



Sorbete

Sorbete de lima y menta



Carne

Bric de cordero al curry y maracuyá

Postre

Helado de caramelo y yema tostada



Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones

Cocktail+ Menú = 76 € / comensal



Menú 2

Primero

Timbal de quinoa con sepia, langostino
y tinta de calamar

Sorbete

Sorbete de sanguina y vodka



Carne

Secreto ibérico sobre parmentier trufado y boletus

Postre

Leche merengada con chocolate y canela



Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones

Cocktail + Menú = 79 € / comensal

Menú 3

Primero

Bouquet de lechugas, langostinos y zamburiñas con vinagreta de Dijon

Sorbete

Sorbete de manzana verde y calvados

Carne

Costilla de vaca a baja temperatura con naranja y teriyaki

Postre

Coulán de chocolate negro con helado de Jijona

Bodega

Blanco Palacio de Vivero d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones

Cocktail + Menú = 82 € / comensal



Menú 4



Primero
*Vieira en su concha gratinada
con langostinos*

Sorbete
Sorbete de mojito



Carne
*Pato deshuesado con manzana y
frambuesas sobre tulipa de arroz*

Postre
*Ensalada de frutas de temporada
y chocolate negro*



Bodega
*Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda
Tinto Azabache crianza d.o. Rioja
Cava Pago de tharsys brut nature
Aguas, refrescos, cervezas, etc..
Cafés e infusiones*

Cocktail + Menú = 90 € / comensal

Menú 5

Primero

Ceviche de vieiras y gambas sobre
sopita de maíz y cítricos



Pescado

Rodaballo asado con crujiente de cebolla
y tallarines orientales



Carne

Costillar de cochinillo reducción
de monastrell y frambuesitas



Postre

Manzana verde texturizada
con granizado de gin tonic y cardamomo



Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones

Cocktail + Menú = 87 € / comensal

Menú 6

Primero

Bric de langostinos y erizos

Pescado

Lomo de bacalao sobre tinta
de calamar y romescu

Carne

Rabo de toro con castañas
y chips de batata

Postre

Crema de regaliz y helado de albaricoque

Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones

Cocktail + Menú = 87€ / comensal



Menú 7

Primero

Tartar de tomate y albahaca sobre
berenjena asada y ventresca



Pescado

Lubina rellena con gulas y langostinos



Carne

Molleja de ternera lechal con
batata y Syrah



Postre

Fresitas al vino con crema de leche

Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. P.

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones



Cocktail+ Menú = 90 € / comensal

Menú 8

Primero

Humus de guisantes con mejillones
y chicharrones



Pescado

Suquet de rape con gamba roja



Carne

Conejo relleno con setas y trufas

Postre

Mascarpone con peras al vino y cacao



Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones



Cocktail + Menú = 90 € / comensal

Menú 9

Primero

Cigala y zamburiñas gratinadas



Pescado

Risoto de callos de bacalao con
ortiguillas y espirulina



Carne

Solomillo de ternera con foie y datiles



Postre

Piña perfumada con canela
y ron con helado de coco



Bodega

Blanco Palacio de Vivero Verdejo d.o. Rueda

Tinto Azabache crianza d.o. Rioja

Cava Pago de tharsys brut nature

Aguas, refrescos, cervezas, etc..

Cafés e infusiones



Cocktail + Menú = 93 € / comensal

CAFÓS

restaurante · catering · eventos



Contacto:

info@restaurantecafos.es

Tel. 964 671 492 / 635 486 707

www.restaurantecafos.es