



MENÚ Nº 1

Primer Plato

a elegir

*ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO CON LANGOSTINOS
Y VINAGRETA DE MOSTAZA*

ENSALADA DE QUESO CON NUECES Y FRUTOS ROJOS

SOPA DE PESCADO Y MARISCO AL AZAFRÁN

*PARRILLADA DE VERDURAS Y ESPARRAGOS TRIGUEROS CON CAMELO
Y VINAGRE DE MÓDENA*

SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO CON CRUDITES DE VERDURAS



Segundo Plato

a elegir

ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA

ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA DE PIMIENTA

ANILLOS DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE QUESO AZUL

SECRETO A LA PLANCHA CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

CARRILLERAS ESTOFADAS AL VINO TINTO CON MACEDONIA DE SETAS



Postre

a elegir

*FRUTA DEL TIEMPO, YOGURES, HELADOS, NATILLAS, FLAN
MOUSSE DE LIMÓN, TARTAS VARIADAS, PUDIN DE CAMELO*



INCLUYE

Pan

30€ pers.+ 10% IVA

(incluido transporte a domicilio)



617 529 943

983 295 273

Gaonera
CATERING

Pedido mínimo 50€



MENÚ N°2

Timbal de Bogavante al Vapor en Ensalada, con Macedonia de Lechugas Perlas de Módena y Vinagreta de sus Corales

Centro de Solomillo de Ternera con Mousse de Foie y Salsa de Boletus Edulis

El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate

Cestita de Frutas con Crema de Mango

Pirámide de Tres chocolates

Lingote de Ponche Segoviano

Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos

Trufitas Gaonera

Sorbete de Mojito

Precio por Persona..... 75 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



617 529 943
983 295 273



Pedido mínimo 50€

MENÚ N° 3

Ensalada de Salmón Ahumado, Langostinos, con Vinagreta de Caviar y Esféricos de Módena

Medallones de Rape con Salsa de Verdejo y Almendras

El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate

Cestita de Frutas con Crema de Mango

Pirámide de Tres chocolates

Lingote de Ponche Segoviano

Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos

Trufitas Gaonera

Sorbete de Mojito

**Precio por Persona..... 52€ + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)**



617 529 943

983 295 273



Pedido mínimo 50€



MENÚ N° 4

Ensalada de Langostinos con Cebolleta, Mousse de Aguacate y Piña

Lechazo Guisado con Verduras con Guisantes

El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate

Cestita de Frutas con Crema de Mango

Pirámide de Tres chocolates

Lingote de Ponche Segoviano

Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos

Trufitas Gaonera

Sorbete de Mojito



Precio por Persona..... 52 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



617 529 943
983 295 273

Gaonera
CATERING

Pedido mínimo 50€

MENÚ Nº 5

Roseta de Alcachofas con Vieras



**Centro de Solomillo de Ternera con Mousse de Foie y
Salsa de Boletus Edulis**



El Postre a elegir

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate



Cestita de Frutas con Crema de Mango



Pirámide de Tres chocolates



Lingote de Ponche Segoviano



Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de Arándanos



Trufitas Gaonera



Sorbete de Mojito



**Precio por Persona..... 52€ + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)**

 617 529 943
983 295 273

 **Gaonera**
CATERING

Pedido mínimo 50€

CONFECCIONE SU MENÚ

Elija un primero, un segundo y un postre

PRIMEROS

Timbal de Palmitos y Gambas con Huevas de Esturión,
Salsa de Kiwi y Perlas de Fruta de la Pasión



Ensalada de Boletus Edulis con Tartar de Tomate,
Langostinos, Esféricos de Módena y Vinagreta de Mostaza



Ensalada de Ave en Suave Escabeche con Dientes de
Granada



Ensalada de Bacalao y Pulpo



Sopa de Pescados y Mariscos al Azafrán Tostado



Salpicón de Frutos del Mar



Carpaccio de Buey con Láminas de Parmesano



Tartar de Atún con Aguacate



Crema de Nécoras con Mimosa



SEGUNDOS

Merluza Rellena de Gambas con Salsa de sus Corales



Lomos de Bacalao con Cremoso de Tomate y Verduritas Asadas



Lomos de Merluza de Burela con Almejas y Gambas en Salsa
Marinera



Morcillo de Ternera con Macedonia de Setas



Pollo de Corral con Salsa se Vino de la Ribera



Carrilleras Estofadas a la Antigua con Salsa de Vino Tinto y
Mezclum de Hongos



POSTRE A ELEGIR

Mouse de Piñón de Pedrajas con Corona de Chocolate



Cestita de Frutas con Crema de Mango



Pirámide de Tres chocolates



Lingote de Ponche Segoviano



Semi Esférico de Crema de Yogurt con Núcleo de



Arándanos

Trufitas Gaonera



Sorbete de Mojito



Precio por Persona..... 45 € + 10 % de IVA
(incluido transporte a domicilio)



PARA PICAR O COMPARTIR

Platito de Carpaccio de Ternera con Lascas de Parmesano

Cucharita de Queso de Camembert con Nuez de Macadamia y Ciruela

Perlas de Queso de Mozzarella con Tomate Deshidratado y Aceite de Albahaca

Tatín de Rabo de Toro con Pimientos

Rollito de Salmón Ahumado Noruego con Queso y Guacamole

Dado de Atún con Calabacín, Cebolla y Salsa Camaru

1 € unidad + 10% IVA

Vasito de Ceviche de Lubina y Berberecho

2 € unidad + 10% IVA

Mini Hamburguesitas Gaonera

1,5€ unidad + 10% IVA

Rueda de Embutidos Ibéricos

Jamón, Chorizo, Queso, Lomo

13 € + IVA



617 529 943
983 295 273



Pedido mínimo 30 € + 10% IVA



MENÚ INFANTIL

Croquetitas



Calamares Romana



Patatitas



Mini Hot Dog



Solomillos de Pollo



Mini Hamburguesitas de Ternera



Pastel de Tres Chocolates



Refrescos

Zumos

Agua

Precio por Persona..... 16 €+ 10% de IVA
(y transporte a domicilio incluido)



617 529 943

983 295 273



Gaonera
CATERING

Pedido mínimo 2 menús





FUERA DE MENÚ

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO <i>Con Langostinos , Aguacate y Vinagrta de Caviar</i>	14,00€.	   
TIMBAL DE BOGAVANTE <i>Al Vapor en Ensalada, con Macedonia de Lechugas Perlas de Módena y Vinagreta de sus Corales</i>	20,00€	  
LOMOS DE BACALAO <i>Con Cremoso de Tomate y Verduritas Asadas</i>	15,50€	 
LOMOS DE MERLUZA DE BURELA <i>Con Almejas y Gambas en Salsa Marinera</i>	16,50€	   
CENTRO DE SOLOMILLO DE TERNERA <i>Con Mousse de Foie y Salsa de Boletus Edulis</i>	18,70€	 
CARRILLERAS <i>Estofadas a la Antigua con Salsa de Vino Tinto y Mezclum de Hongos</i>	13,20€	 
POLLO DE CORRAL <i>Estofado a la Antigua con Verduras a la Salsa de la Ribera</i>	15,40€	  
CALDERETA DE LECHAZO CHURRO <i>Con Macedonia de Verduras y Vino tinto</i>	14,00€	 

617 529 943
983 295 273



Pedido mínimo 20€

