

MENÚ PARA SENTARSE EN LA MESA

MENÚ A

👤 28,00€/ración

ENTRANTES

Bandeja de entremeses y canapés
Tarrinita de foie con crocante
Canapé de salmón y caviar
Vol-au-vent con langostino
Espiral de jamón serrano con palmera
Vasito de crema de Torta del Casar con trufa
Rollito de crema de queso, jamón serrano, piña y nueces
Mallorquín con huevo hilado

PRIMERO (α ESCOGER)

Caldo con “galets” de Navidad y albondiguillas (caldo presentado en bolsa al vacío y albondiguillas fritas aparte)

Opción de verano:
Salmorejo con langostinos

SEGUNDO (α ESCOGER)

Pollo en cuartos con ciruelas y piñones
Albóndigas con setas

MENÚ B

👤 38,00€/ración

ENTRANTES (α ESCOGER)

Bandeja de embutidos ibéricos: lomo ibérico, chorizo ibérico, cabeza de jabalí, bull blanc de trufa, “bisbe negre” y dos tipos de embutidos de fiesta

Surtido de canapés: salmón, jamçon York, sobrasada, anchoa, etc.

PRIMERO (α ESCOGER)

Media piña natural con langostinos y salsa tártara

Pastel de pescado i langostinos con salsa tártara

SEGUNDO (α ESCOGER)

Calamar relleno
Bacalao a la catalana
Fricandó de ternera con setas



MENÚ C

👤 52,00€/ración

SURTIDO DE CANAPÉS VARIADOS

PRIMER PLATO

Crema de bogavante con dados de ibérico

SEGUNDO (α ESCOGER)

Espaldita de cabrito a cocción lenta
o
Cochinillo con acompañamiento de ciruelas y piñones
o
Filete de ternera con foie



MENÚ D

👤 30,00€/ración

ENTRANTES

Bandeja de entremeses y canapés
Tarrinita de foie con crocante
Canapé de salmón y caviar
Vol-au-vent con langostino
Espiral de jamón serrano con palmera
Vasito de crema de Torta del Casar con trufa
Rollito de crema de queso, jamón serrano, piña y nueces
Mallorquín con huevo hilado

PRIMER PLATO

Canelones artesanos (4 unidad/pers.)

SEGUNDO PLATO

Muslo de pato confitado con ciruelas y piñones

PLATOS PARA ESCOGER

Bandeja de embutidos ibéricos	Aprox. 6 pers.	47,00€
Bandeja de quesos y frutas	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00€
Bandeja de canapés variados (aprox. 40 unidades)	Aprox. 8 pers.	47,00€
Bandeja de aperitivos. Entremeses y canapés	Aprox. 6 o más pers.	47,00€
Mini panecillos saludables con jamón de bellota	Unidad	3,85€
Mini panecillos saludables con lomo ibérico	Unidad	3,85€
Mini panecillos saludables con salmón y queso fresco	Unidad	3,85€
Burrito de tomate y parmesano	Unidad	5,00€
Croquetas de jamón y pollo	Unidad	1,50€
Croquetas de setas	Unidad	1,50€
Brochetas de pollo al curry	Unidad	2,00€
Brocheta mini de butifarra de setas y foie	Unidad	2,00€
“Gamberonis” (langostinos rebozados)	Unidad	2,00€
Flor de jamón de bellota (bandeja)	(200 gr.)	40,00€
Dátiles con bacon (bandeja)	25 piezas	26,95€
Chicharrones caseros (bandeja)	(250 gr.)	14,85€
Terrones de parmesano y almendras al horno con romero (bandeja)	(250 gr.)	22,00€
Tortilla de patata en dados	(25 dados)	19,00€
Saquitos de langostino (bandeja)	12 unidades	22,00€
Tortilla de patatas trufada	(25 dados)	23,00€

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pasta con tomate, verduritas y atún	(250 gr.)	9,00€
Ensalada de nueces, piña y queso fresco	(200 gr.)	9,00€
Ensalada de habitas con jamón ibérico	(200 gr.)	12,00€
Timbal de espinacas y queso de cabra gratinado	Ración	9,00€
Fideuá de calamarcitos con all i oli (300gr)	Ración	9,50€
Empedrado de bacalao con judía del ganchillo	(250 gr.)	12,00€
Carpaccio de tomate, mozzarella y piñones con orégano	Ración	8,00€
Pastel de verduras y salsa tártara	Ración	9,00€
Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao	3 piezas	11,00€
Pastel de pescado con tártara y langostinos	Ración	11,00€
Macarrones Casanovas	Ración	6,00€
Caldo, Gazpacho, Salmorejo o Vichyssoise (según temporada)	Ración	8,00€
Ensaladilla rusa con jamón ibérico	(300 gr.)	9,00€
Medias piñas naturales con langostinos, besos de rape y salsa tártara	Ración	16,50€
Carpaccio de ternera y parma	Ración	9,00€
Parrillada de 8 verduras con aceite de brasas y sal de humo	Ración	12,00€
Ensalada con frutas variadas, queso de cabra y vinagreta de miel	(250 gr.)	10,00€
Lasaña de espinacas y queso	Ración	9,00€
Espárragos verdes con virutas de parmesano	8 piezas	10,50€
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado	Ración	11,00€



SEGUNDOS PLATOS

Roast beef a cortes finos (opcional: adornado con manzana glaseada*)	1kg. (8-10 pers. aprox.)	73,00€ + 11,00€ (manzana)
Papillot de lubina con verduritas salteadas	Unidad	14,00€
Fricandó con suquet y setas	Ración	12,00€
Solomillo de ternera -turnedó- con salsas de Oporto y frutas del bosque	Unidad	26,00€
Carrilleras estofadas con patata a la brasa	Unidad	11,00€
Pies de cerdo	Dos mitades	9,00€
Bacalao con pasas, piñones y tomate	Ración	12,00€
Libritos de lomo	2 piezas	9,00€
Pollo premium entero al horno acompañado de ciruelas	Unidad (más de 2kg.)	22,00€
Redondo de pollo relleno (jamón dulce y queso o ciruelas, piñones y orejones o piña con nueces, etc.)	Ración de 2 cortes	11,50€
Albóndigas de secreto ibérico con sepia o setas (5 piezas)	Ración	11,00€
Zarzuela de pescado (merluza, rape, sepia, mejillones, almejas, cigalas, etc.)	Ración	S/M
Meloso de cordero con jugo de su asado	Ración	14,00€
Canelones	Unidad	2,00€
Muslo de pato confitado con ciruelas, piñones y naranjas	Unidad	14,00€
Cochinillo (300-400 gr.)	Ración	30,00€
Calamares rellenos de pilota y foie	Unidad	12,00€
Berenjenas rellenas de carne	Unidad	10,00€
Mussaka de verduras y carne	Ración	9,00€
Bacalao a la catalana, con ciruelas y piñones	Ración	12,00€
Bacalao en sanfaina	Ración	12,00€
Bacalao “a la llauna” con garbanzos	Ración	12,00€

MENÚ ESPECIALES PARA CELEBRACIONES (formato pica-pica)

MENÚ CÓCTEL BÁSICO

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Chips vegetales con sal del delta
Variedad de galletitas saladas
Frutos secos aliñados con flor de sal
Rocas de queso parmesano

PICA-PICA SALADO Y FRÍO

Canapé de sobrasada ibérica y huevo hilado
Tostadita de escalivada y sardina ahumada
Canapé de salmón y caviar
Tostaditas con jamón ibérico

PICA-PICA SALADO Y CALIENTE

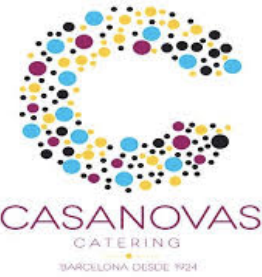
Croquetas artesanas de pollo asado y jamón ibérico
Brocheta con dadito de tortilla de patatas
Brocheta de butifarra artesana con mostazas

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consútenos los cambios a realizar).

**17,50€ por persona**



MENÚ GOLDEN

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Rocas de Parma
Dátiles turcos rellenos de gorgonzola
Vasito de foie con naranja confitada y almendras
Cazoleta de fondue con tartufata y palitos de sésamo
Bandeja de flor de jamón de Jabugo con “picos” (300 grs.)

PICA-PICA SALADO

Mini vol-au-vent de langostino con salsa tártara
Canapé de salmón y caviar
Degustación de tartar de bacalao con cebollino y tapenade de arbequinas
Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite virgen y orégano
Pincho de bolita de mozzarella y tomate con albahaca

BARQUILLA DE CALIENTES*

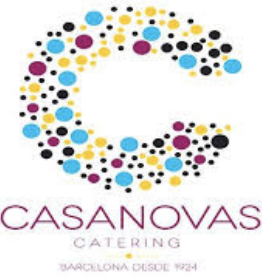
Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel
Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consútenos los cambios a realizar).

**28,00€ por persona**





MENÚ PREMIUM

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Snacks y frutos secos
Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso parmesano
Surtido de galletas saladas
Vol au vent de langostino con salsa tártara

PICA-PICA SALADO

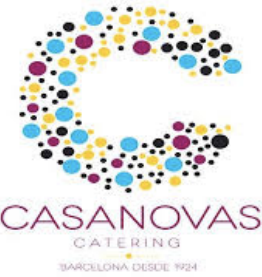
Croquetas artesanas de pollo asado y jamón ibérico
Brocheta con dadito de tortilla de patatas
Brocheta de butifarra artesana con verduras escalivadas
Mini bocadillo de jamón serrano
Mini bocadillo de jamón york y queso

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consútenos los cambios a realizar).

**20,50€ por persona**



MENÚ DELUXE

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso parmesano
Surtido de galletas saladas
Vol-au-vent de langostino con salsa tártara
Besos de Parma

BARQUILLA DE

Crujiente de langostino y ajos tiernos
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Croquetas artesanas de bacalao

PICA-PICA SALADO

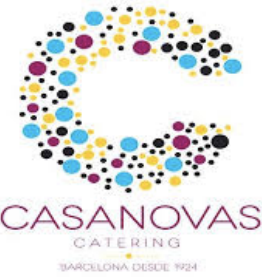
Vasito con foie con mermelada de naranja y almendras
Vasito de escalivada
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de lomo ibérico
Dado de tortilla de patatas

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consútenos los cambios a realizar).

**23,50€ por persona**



MENÚ SUBLIME

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Chips de verduras con sal negra
Almendras horneadas con romero
Macadamias con azafrán y sal de Delta
Galletitas ahumadas
Daditos de parmesano

BARQUILLA DE CALIENTES*

Croquetas de setas
Croquetas de jamón
Buñuelos de bacalao con miel
Crujientes de langostinos y salsa thai
Dado de tortilla de patatas trufada
Mini burger de pato a la naranja

PICA-PICA SALADO

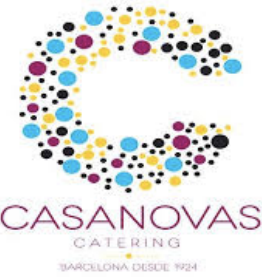
Bandeja de jamón de Jabugo (300 gr.) con picos
Canapé de salmón y caviar
Canapé de anchoas y nuez
Mini piccolino de berenjena con sardina ahumada
vol-au-vent de langostino con salsa tártara
Pincho de alcachofita con mozzarella y tomatito cherry
Gilda de olivas, pepinillo y anchoas
Vasito de hummus con tapenade de olivas arbequinas
Mini piccolino de pimientos con queso de cabra
Dátil y gorgonzola con almendras
Tartaleta de foie con naranja y almendras

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate
Macarons variados

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consútenos los cambios a realizar).

**36,00€ por persona**



PLATOS TRADICIONALES

“COCHINILLO ASADO”

Pieza entera -de 6 a 12 pers.-: 240.00€

ESPALDA/MUSLO DE CERDO AL HORNO

Pieza entera -aprox. 8 a 12 pers.-: 190.00€

POLLO DE GRANJA RELLENO AL HORNO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Pieza entera -aprox. 6 a 8 pers.-: 160.00€

SALMÓN ENTERO RELLENO CON MOUSSE Y LANGOSTINOS

Se sirve frío. Para 8/10 perss. Unidad: 220.00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE FRAMBUESA

Unidad 36.00€

CANELONES CASEROS

Unidad: 2€

ESPALDITA DE CABRITO o PIERNA

Cocción lenta -14h.-Unidad: 42.00€

SUQUET DE COLITAS DE RAPE FRESCO CON SALSA DE SU ASADO Y SETAS

Ración de 2 colitas: 32.00€

KIT DE CALDO + GALETS NO COCIDOS + ALBONDIGUITAS: 12€/ración

KIT DE CALDO + GALETS NO COCIDOS + CARNE DE COCIDO

Pelota de carne por persona, verduras hervidas, butifarra blanca y negra, tocino y garbanzos: 24,00€/ración.

FRICANDÓ CON SETAS

Ración: 12.00€



ATENCIÓN AL CLIENTE DE CÁTERING - ESTABLECIMIENTO CASANOVAS

C/Calàbria 113, Barcelona

Tlf. 934 236 508

Móvil: 658 954 201



ENTRADA AL RESTAURANTE CASANOVAS:

C/Diputació 78, Barcelona

Tlf. 934 236 508

Móvil: 658 954 201

E-mail cátering: catering@casanovascatering.com

Sitio web: www.casanovascatering.com

SÍGUENOS!

Casanovas.catering

