



MENÚ

CONTRATAR UN ALMUERZO O CENA

Para contratar el servicio de preparación de un menú en la residencia, oficina o espacio hay que escoger primero, segundo y postre.

Incluye el pan y el café con una pastita o trufita. Además de servicio de decoración floral en las bandejas que se vayan a servir.

Todos nuestros platos están elaborados con productos naturales y muchos de ellos provenientes de la finca Monte de Cutamilla.

Ofrecemos menús orgánicos, vegetarianos, veganos, ecológicos y sin gluten.

Los precios llevan el 10% IVA incluido.

Aparte se puede escoger también un aperitivo para ofrecer a los comensales antes del almuerzo o cena. Más abajo podréis encontrar los diferentes canapés. Además de copas o cualquier tipo de personalización que se desee y menaje.

Una vez escogido, solo habrá que mandar un email a info@maracatering.com o llamar al +34 609510242 con los platos y nos pondremos en contacto contigo lo antes posible.

FORMAS DE PAGO

Para abonar el servicio se hará un primer ingreso del 50% antes del evento y el resto después de haber finalizado. Las formas de pago pueden ser a través de transferencia, tarjeta de crédito, o en efectivo.

***IMPORTANTE:** Actualmente en Mara Catering no ofrecemos la opción de entrega de la comida en bandejas sin el servicio completo.



LISTADO DE MENÚ Y APERITIVOS



Entrantes fríos

Ceviche de corvina y gambones	20€
Crema de melón con jamón crujiente	18,5€
Crema de nécoras y cigalas	20€
Crema senegalesa	18€
Crema de aguacate y gambas en ceviche	18€
Carpaccio de jabalí acompañado de brócoli y zanahorias al vapor	20€
Ensalada de tomate y anchoas de Santoña	20€
Ensalada de mozzarella, tomates confitados con albahaca y gambones a la vinagreta de fresas	20€
Ensalada de perdiz roja en escabeche, nueces y vinagreta de manzana	18€
Pastel de Kabraroka con vinagreta de sésamo	18,5€
Pastel de manzana tatin y foie mi-cuit	20€
Pastel de merluza y gambas con salsa rosa de remolacha	20€
Salmorejo con crujiente de jamón y huevo duro	18,5€
Sashimi de lubina con pimienta rosa	20€
Steak tartar	20€
Ensalada de naranja, nueces y queso de cabra	19,5€
Tímbal de aguacate con tartar de atún	20€
Tímbal de verduras asadas con salmón	18€
Ensalada de sandía, queso feta, vinagreta de mostaza y hierbabuena	17€

Ensalada de cecina, idiazábal y mango envuelta en calabacín	17€
Gazpacho andaluz con guarnición de txanguroo y manzana	20€
Salmorejo con tartar de higos y gambones	18€
Burrata con tapenade de tomates, piñones y albahaca	20€
Gazpachuelo de sandía con tartar de tomate y vieiras	20€

Entrantes calientes

Arroz meloso de marisco	18,5€
Canelón de gambones y merluza	20€
Consomé de ave de la reina	18,5€
Crema de almendras con virutas de jamón ibérico crujientes	18,5€
Crema de ave con almendras	18€
Crema de calabaza con gambones, parmesano y virutas de lomo ibérico	18,5€
Crema de nécoras y cigalas	18,5€
Crema de setas y castañas	18,5€
Lasaña de verduras (capas de verduras y queso de cabra)	18€
Lentejas guisadas con foie de pato a la plancha	18,2€
Pastel de berenjena con salsa de queso de cabra y miel	18€
Potaje de semana santa (Garbanzos, bacalao y espinacas)	18,5€
Pastel de setas con su salsa	18,3€
Pástela árabe de pollo ecológico	18,5€
Pástela árabe de verduras	18€
Pimientos rellenos de bacalao	18,3€

Pimientos rellenos de merluza y gambas	18,3€
Potaje de berros y calabaza	18€
Raviolis de marisco con crema caliente de nécoras y cigalas	20€
Saquito de puerro con salsa de marisco	18,5€
Sopa bouillabaise	19€

Platos principales

Con pescado

Marmitako (plato para acompañar con un primero de ensalada)	22€
Atún mi cuit con pimientos del piquillo confitados	22€
Bacalao confitado con pil pil de tomates secos y aceitunas	24€
Escalopines de rape empanados con alioli suave verde o con pisto	24€
Lubina asada al horno con patatitas, espárragos trigueros y salsa holandesa	24€
Lubina asada con berenjena y chutney de mango	24€
Lubina hojaldrada a la salvia con boletus	24€
Merluza asada al horno con tapenade de tomate confitado, piñones y albahaca	24€
Merluza en salsa verde con almejas	25,5€
Merluza rellena de txangurro con escamas de calabacín	25,5€
Mero a la rigamonte (patatitas y salsa de tomate con aceitunas y alcaparras)	28€
Mero asado al horno con patatitas y mojo verde	28€
Rape a la donostiarra con patatas panaderas	24€
Ventresca de atún con cama de pimientos asados y cebolla frita	21€

Aperitivos

Picapica frío:

- Bombón de foie con crujiente de caramelo
- Brochetita de gambas con miel, soja y sésamo
- Brochetita de melón con jamón
- Brochetita de salmón marinado, pepinillos y salsa de eneldo
- Brochetita de tomates cherry, queso y pesto
- Crepe de mousse de foie, queso, membrillo y caramelo
- Crepe de pollo al curry con anacardo caramelizado
- Crepe de roastbeef, rúcula, parmesano y mermelada de cebolla
- Crepe de Salmón ahumado con cremoso de mostaza al eneldo
- Crudites con cremoso de queso cabrales o humus
- Cucharita de carpaccio de vieira con lima y aceite de guindilla
- Cucharita de ceviche de corvina y langostino
- Cucharita de pastel de cabracho con ali-oli de espárragos
- Jamón con mini pan tumaca
- Jamón con picos de jerez / almendras fritas
- Makis Variados (california, atún y mango, spanishmakis)
- Pastelito de manzana con foie mi-cuit
- Pizarra de quesos variados con uvas, pasas y nueces
- Tostita al tomillo de Jabalí rustido y mermelada de cebolla
- Tostita al tomillo de corzo rustido y mermelada de cebolla
- Tostita con carpaccio de jabalí, sal Maldón y pimienta negra
- Tostita crujiente de Roast-beef con mermelada de cebolla
- Tostita de foie mi-cuit con gelée de uva
- Totopos caseros con guacamole o humus
- Trufita de foie con almendras.
- Vasito de ceviche de corvina y gambón con salsa thai
- Vasito de ceviche de perca, gambón y boniato

- Vasito de crema de espárragos y coulis de marisco*
- Vasito de crema de melón y crujiente de jamón
- Vasito de gazpachuelo con sandía y con tartar de gamba*
- Vasito de mousse de queso de cabra con mermelada de cebolla
- Vasito Salmorejo con jamón picadito y huevo duro

Picapica caliente:

- Bacalao ajoarriero con huevo de codorniz*
- Bienmesabe andaluz
- Bombón de morcilla con viruta de cacahuete garrapiñado
- Brie con frutos secos sobre pan de pasas
- Brocheta de atún con crujiente de wasabi
- Brochetitas de cerdo ibérico con salsa romesco
- Cigarritos de morcilla con mermelada de pimientos
- Cigarritos de sobrasada ibérica con salsa de miel
- Croquetas de boletus
- Croquetas de gorgonzola y manzana
- Croquetas de jamón
- Cucharita de habitas baby con jamón , foie y crispies
- Cucharita de merluza con cachelos y pimentón
- Finger chips de pollo con salsa de mostaza dulce
- Gambones crujientes con salsa pesto. * (suplemento)
- Mini espárragos trigueros con salsa romesco
- Mini hamburguesa de ternera con cheddar y pepinillo
- Mini hamburguesa de ternera con foie y mermelada de cebolla
- Mini hamburguesa de ternera estilo moruna.
- Mini pastelas árabes de pollo
- Mini rollitos de calabacín con patata
- Pechuguitas de pollo villaroy con mostaza dulce
- Quesadillas sincronizadas con guacamole
- Samosas de verduras con chutney de mango
- Taquitos de merluza rebozada a la romana

- Tostita de merluza con boletus gratinado
- Triangulitos de bacalao con espinacas, pasas y pistacho
- Triangulitos de puerro con beicon y salsa de gorgonzola
- Triangulitos de queso de cabra con higos (tibio)

Extras

Aperitivos individuales	1,50€/persona
Jamón ibérico de bellota 50g/persona	3€/persona
*Servicio de cocina para menos de 10 personas	150€
Menaje para tomar un primero, segundo, postre y café	4,90€/persona
Vasos de tubo	0,35€/persona
Vasos grandes para copas	0,70€/persona
Bebidas variadas (vinos, cava, refrescos y zumos)	5€/persona
Servicio camareros	20€ la hora por camarero
Centro de flores	16 € por centro
Minutas del menú y protocolo	1€ la unidad