



**Cardamomo**

MUCHO MÁS QUE CATERING

*Menús de Navidad*



A continuación le sugerimos los siguientes platos para ayudarles a elaborar su menú de Navidad

## ENTRANTES

Block de foie Mi-Cuit hecho en Cardamomo con pan de pasas	78,00€ / 1 kg.
Jamón Ibérico puro de bellota cortado a mano con picos de Jerez	14,95€ / 100gr.
Salmón ahumado con salsa de miel y eneldo	25,00€ / 500gr.
Salmón marinado con salsa de miel y eneldo	28,00€ / 500gr.
Lomo ibérico puro de bellota con picos de Jerez	9,90€ / 100gr.
Crema de Marisco	13,80€ / 1 L.
Crema de Boletus	12,90€ / 1 L.
Roast Beef con huevo hilado y salsa cumberland *	18,00€ / por pers.

\*Mínimo 5 raciones

## PLATOS PRINCIPALES

### CARNES

Carrilleras ibéricas, estofadas con puré de patata trufado y atadito de trigueros *	18,70€ / por pers.
Pularda asada rellena al aroma de fino de Jerez, dulce y seco, con pastel de patatas a la crema y ciruelas	135€ / ud. (8 pers.)
Confit de pato deshuesado y gratinado con salsa de carne y frutos rojos con atadito de trigueros *	15,50€ / por pers.
Solomillo Wellington con salsa fina de foie, zanahorias torneadas y pastel de patatas a la crema	195,00€ / ud. (10-12 pers.)
Taco de cordero a baja temperatura con su jugo al tomillo y pastel de patatas a la crema*	19,90€ / por pers.
Cochinillo confitado con su demi-glasse, puré de boniato trufado y cebolla francesa glaseada*	21,90€ / por pers.

\*Mínimo 5 raciones

### PESCADOS

Pastel de rodaballo con setas salteadas*	24,00€ / por pers.
Lubina al horno o a la romana, setas silvestres y patata risolada*	24,00€ / por pers.

\*Mínimo 5 raciones

## POSTRES

Tarta flambeada de limón	30,00€ / 8 pers
Milhojas de nata y dulce de leche	32,00€ / 10 pers.
Apfelstrudel con crema inglesa	38,00€ / 10 pers.
Tarta de queso y frutos rojos	34,00€ / 10 pers.
Brownie de chocolate	30,00€ / 10 pers.
Tarta carrot cake	33,00€ / 10 pers.
Pastel de queso con crumble de galleta	32,00€ / 10 pers.
Coulant de chocolate con coulis de frambuesa	6,00€ / Ud.
Bandeja de turrón (chocolate, jijona y torta de Alicante)	15,00€ / 7 pers.

O si lo prefiere, puede elegir los menús que nosotros sugerimos:

MENÚ 1 – 40,90€ (mínimo 2 unidades)

Crema de marisco con picadillo de langostinos y bogavante, croutons y aceite de oliva virgen extra.

Taco de cordero a baja temperatura con su jugo al tomillo, pastel de patata a la crema

Pastel de queso con crumble de galleta, toffe de castañas y polvo de brownie

MENÚ 2 – 40,90 euros (mínimo 2 unidades)

Crema de boletus con daditos de foie y almendras tostadas

Cochinillo confitado con su demi-glasse, puré de boniato trufado y cebolla francesa glaseada

Tartaleta de crema de lima-limón y merengue gratinado, con coulis de frutos rojos.



## CONDICIONES GENERALES

- Formas de pago, por adelantado, mediante transferencia o ingreso en Banco UBAN ES52 0049 3248 9220 1421 3298, o con tarjeta de crédito.
- En Cardamomo mimamos la elaboración de nuestros platos, garantizando siempre productos de primera calidad. Por este motivo, necesitamos preparar los pedidos con cierta antelación. La fecha máxima para realizar sus pedidos de Navidad será el 20 de Diciembre.
- Sólo se admitirán cambios que hayan sido comunicados a CARDAMOMO CATERING con al menos 2 días laborables de antelación.
- ENTREGAS A DOMICILIO: Se cobrarán 8 euros en concepto de portes por pedido si el reparto es en Madrid capital. Para repartos fuera de Madrid capital y en un radio de 30 Km. se facturarán 12 euros. El reparto de los días 24 y 31 se realizará hasta las 14:00.
- RECOGIDA EN OBRADOR: Pueden recoger sus pedidos en nuestro obrador de la C/ Valportillo Primera, 5 - Alcobendas (Madrid) los días 24 y 31 de Diciembre, de 8:00 a 13:00 hrs.
- RECOGIDA EN TIENDA: Pueden recoger sus pedidos en nuestra tienda de la C/ Ríos Rosas, 49 (Madrid) los días 24 y 31 de Diciembre, de 9:00 a 13:00 hrs.
- Los menús están sujetos a los cambios que nuestros clientes consideren, ajustando el precio a estas modificaciones. Las guarniciones están calculadas para el número de personas especificado. Si desea más cantidad se facturará aparte.
- Si se precisa de personal de servicio extra se facturará a 23 euros la hora por cada camarero. Los días 24, 25, y 31 de diciembre consultar tarifa.
- IVA no incluido.

*Haz tu pedido llamando al 91 661 91 55  
o por email:  
info@cardamomocatering.es*

