

Carta de productos salados para catering

BOCADILLOS, el clásico que no falla. Elaborados con pan artesano y cocidos en horno de leña

-Variedades:

- Sobrasada, queso y cebolla caramelizada
- Mini hamburguesa con queso
- Jamón serrano y tomate natural restregado
- Tortilla de patatas con tomate natural restregado
- Pisto casero con longaniza
- Jamón york, chorizo y queso.
- Salchichón y chorizo con queso.
- Vegetal (pan integral) Salsa ligera de mostaza a la miel, variedad de lechugas, atún, huevo duro y tomate

BRIOCHEs, un pan tierno y dulce que contrasta con el sabor salado del relleno. ¡Irresistible!

-Variedades

- Jamón york y queso
- Fiambre
- Mouse de marisco
- Jamón serrano con queso
- Guacamole, queso fresco y salmón

ENROLLADOS. Dos alternativas frescas y ligeras con un formato diferente

- Variedades:

- Tortita de trigo con crema de queso cabra, rúcula y jamón serrano
- Tortita de trigo con queso crema, salmón y pico de gallo

COCAS SALADAS. Un clásico en el horno. Siempre gustan

- Variedades:

- Coca casera de pisto.
- Coca hojaldrada de espinacas.
- Coca de atún y cebolla

FRIVOLIDADES SALADAS. Pequeños bocados para alegrar mesas y paladares

-Variedades:

- Mini croissant de longaniza, chorizo y morcilla
- Hojaldre de sobrasada y almendra tostada
- Mini quiche de jamón y queso
- Hojaldre de crema de anchoa
- Mini bolavant de marisco
- Hojaldre de tortilla de patata
- Mini palitos de sobrasada
- Mini palitos de anchoa

PIZZAS CASERAS. Las hacemos de principio a fin, las cortamos en porciones y las servimos en bandejas

-Variedades:

- Verduras cocidas en horno de leña
- Jamón, queso y bacon con ligero toque barbacoa

EMPANADILLAS VARIADAS. ¿Dónde está su secreto, en su masa o en su relleno?

-Variedades:

- Morcilla
- Espinacas al huevo
- Pisto
- Cebolla caramelizada con mouse de queso de cabra