



# CARTA DE MENÚS



[cateringjoseroman.es](http://cateringjoseroman.es)



645 559 483 / 618 984 985



[info@cateringjoseroman.es](mailto:info@cateringjoseroman.es)





Chupitos de salmorejo (manzana, mango, fresa)

Brocheta de pulpo a la gallega

Melón con jamón ibérico

Gelée de melón y crispis de jamón ibérico

Corazón de queso de cabra bañadas en frutos rojos

Gambas sobre cama de patatas chips con toque marino

Canastilla de ensaladilla tropical

Huevas con mahonesa sobre tosta

Brochetas de langostinos con piña espolvoreada con coco rayado

Cartuchito de camarones

Macarons de varios sabores







Delicias de pollo crujiente marinado  
con fondue de queso

Brocheta de solomillo con verduras y chimichurri

Bocaditos de choco frito

Taquitos de cazón en adobo

Berenjena rebozada en pancho y teriyaki

Twister de langostinos con salsa alioli de manzana

Erizos de marisco sobre cama de plátano frito

Brochetas de patatas naturales con varias salsas

Pavía de merluza casera

Ortiguillas del mar

Cous-cous de presa y verduritas

Navajas a la plancha con toque al limón

Almejas frescas a la marinera

Boquerones fritos con rayadura de limón

Barandada de bacalao con papadum

Revuelto de patatas paja con ibérico

Tartaletas con delicias de pollo al  
curry con virutitas de tortas de Inés Rosales





Kiosco de croquetas caseras  
(chipirón, puchero, gamba, etc...)

Kiosco de caracoles en temporada

Kiosco de arroces  
(con verdura, carne, marisco)

Kiosco de huevos de codorniz sobre tostas  
de pan con virutas de ibéricos o patatas paja

Kiosco de bocaditos de chacina ibérica  
(chorizo, morcilla, salchichón, cartuchito de patatas, etc...)

Kiosco de encurtidos variado  
(aceitunas varias, altramuces, etc...)

Kiosco de barbacoa en vivo  
(choricitos, bocaditos de hígado, costillita frita, lagartitos, etc...)





Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko  
Cortador de jamón  
Bufete de queso (12 variedades)

### PRIMER PLATO

Timbal de marisco  
Gambas blancas al natural  
Langostinos de Sanlúcar  
Mejillones al natural  
Cóctel de marisco sobre cama de lechugas frescas  
*Opcional plato individual. Reposición de marisco solo en timbal.*

### SORBETE

A elegir

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con salsa y guarnición a elegir

### POSTRES

A elegir

### BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin  
Manzanila • Rebujito • Tinto de verano  
Vino blanco selección catering • Vino rosado selección catering  
Rioja selección catering • Cava selección catering

### BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering.  
Opción por Botella o por horas.





Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko

## PRIMER ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Jamón ibérico • Queso viejo • Caña de lomo ibérica

## SEGUNDO ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Gambas blancas al natural • Langostinos de Sanlúcar  
Cóctel de marisco mejillones al natural sobre cama de lechugas frescas  
*Opcional Timbal al centro de la mesa. Opción de patas rusas.  
Reposición de marisco solo en timbal.*

## SORBETE

A elegir

## PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con salsa y guarnición a elegir

## POSTRES

A elegir

## BODEGA

Agua mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin  
Manzanila • Rebujito • Tinto de verano  
Vino blanco selección catering • Vino rosado selección catering  
Rioja selección catering • Cava selección catering

## BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering.  
Opción por botella o por horas.





Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko

### PRIMER ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Jamón ibérico • Queso viejo • Caña de lomo ibérica

### SEGUNDO ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Gambas blancas al natural • Langostinos de Sánlucar  
Langostino tigre

*Opcional Timbal al centro de la mesa. Opción de patas rusas.  
Reposición de marisco solo en timbal.*

### SORBETE

A elegir

### PRIMER PLATO

Revuelto de habas baby con jamón ibérico

### SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa y guarnición a elegir

### POSTRES

A elegir

### BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin • Manzanilla  
Rebujito • Tinto de verano • Vino blanco selección catering • Vino rosado selección  
catering • Rioja selección catering • Cava selección catering

### BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering.  
Opción por botella o por horas.





Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko



## PRIMER ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Jamón ibérico • Queso viejo • Caña de lomo ibérica

## SEGUNDO ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Gambas blancas al natural

Langostinos de Sanlúcar • Patas rusas • Cóctel de marisco

Mejillones al natural sobre cama de lechugas frescas

*Opcional Timbal al centro de la mesa. Opción de patas rusas.*

*Reposición de marisco solo en timbal.*

## SORBETE

A elegir

## PRIMER PLATO

Cóctel de marisco con crema marinera o

Cazuela de salmorejo con jamón ibérico y aceite balsámico

## SEGUNDO PLATO

Presa o Secreto con Guarnición y Salsa a elegir

## POSTRES

A elegir

## BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin • Manzanita  
Rebujito • Tinto de verano • Vino blanco selección catering • Vino rosado selección  
catering • Rioja selección catering • Cava selección catering

## BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering. Opción por Botella o por horas.



Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko



## PRIMER ENTRANTE

*Al centro de mesa*

3 Bandejas de jamón, queso y caña de lomo  
3 Platos centro de paté de perdiz o cabracho

## SEGUNDO ENTRANTE

Gambas al Natural • Langostinos de Sanlúcar • Langostinos Tigre  
Cóctel de marisco sobre cama de lechugas frescas  
*Opcional Timbal al centro de la mesa. Opción de patas rusas.  
Reposición de marisco solo en timbal.*

## SORBETE

A elegir

## PRIMER PLATO

Lubina o Dorada en salsa marinera  
con mejillones y gambas al ajillo

## SEGUNDO PLATO

Carrillada en salsa con guarnición a elegir

## POSTRES

A elegir

## BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin • Manzanilla  
Rebujito • Tinto de verano • Vino blanco selección catering • Vino rosado selección  
catering • Rioja selección catering • Cava selección catering

## BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering. Opción por Botella o por horas.



Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko

## PRIMER ENTRANTE

*Al centro de mesa*

Jamón ibérico • Queso viejo • Caña de lomo ibérica

## SEGUNDO ENTRANTE

Gambas blancas al natural • Langostinos de Sanlúcar  
Patas Rusas • Cigala  
Cóctel de Marisco

Mejillones al natural sobre cama de lechugas frescas  
*Opcional Timbal al centro de la mesa. Opción de patas rusas.  
Reposición de marisco solo en timbal.*

## SORBETE

A elegir

## PLATO PRINCIPAL

Entrecot de ternera con guarnición y salsa a elegir

## POSTRES

A elegir

## BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin  
Manzanilla • Rebujito • Tinto de verano  
Vino blanco selección catering • Vino rosado selección catering  
Rioja selección catering • Cava selección catering

## BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering.  
Opción por Botella o por horas.



Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko



### PRIMER ENTRANTE

Platos Individuales para cada comensal.  
Jamón Ibérico • Queso Viejo • Caña de Lomo Ibérica  
O Cortador de Jamón y Bufete de Queso

### SEGUNDO ENTRANTE

Gambas Blancas al natural • Langostinos de Sanlúcar  
Cóctel de Marisco • Mejillones al natural sobre cama de Lechugas frescas  
*Opcional Timbal al centro de la mesa. Opción de patas rusas.  
Reposición de marisco solo en timbal.*

### SORBETE

A elegir

### PLATO PRINCIPAL

Lomo de Merluza con cola de langostino y Mejillones  
en salsa de Langostinos.

### SEGUNDO PLATO

Pluma o Presa Ibérica con guarnición a elegir

### POSTRES

A elegir

### BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin • Manzanilla  
Rebujito • Tinto de verano • Vino blanco selección catering • Vino rosado selección  
catering • Rioja selección catering • Cava selección catering

### BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering.  
Opción por Botella o por horas.





Aperitivos fríos y calientes  
Kiosko

## ENTRANTE

*Platos individuales para cada comensal*

Jamón ibérico • Queso viejo • Caña de lomo ibérica

## MARISCADA

Gambas blancas al natural

Langostinos tigre

Langostinos de Sanlúcar

Patas rusas • Cigala

Mejillones al natural sobre cama de lechugas frescas

Cóctel de marisco • Navajas • Camarones

*Opcional Timbal al centro de la mesa.*

*Reposición de marisco solo en timbal.*

## SORBETE

A elegir

## POSTRES

A elegir

## PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo o Presa o Secreto  
con guarnición y salsa a elegir

## BODEGA

Agua Mineral • Refrescos • Cerveza Cruzcampo • Cerveza Sin • Manzanilla  
Rebujito • Tinto de Verano • Vino Blanco Selección Catering • Vino Rosado Selección  
Catering • Rioja Selección Catering • Cava Selección Catering

## BARRA LIBRE

4 horas de barra libre con primeras marcas • Montaditos • Chacina  
Mesa de chuches y fruta • Frutos secos • Barra americana

Pasada las cuatro horas, consultar al catering.  
Opción por Botella o por horas.

Delicia compartida de tiramisú  
de chocolate blanco

Verano refrescante  
(mandarina, bizcocho y espejo de limón)

Cremoso de café, natilla, bizcocho y crema de cacao

Capricho de la vida con turrón veteadado de fresa  
y chocolate blanco

Piña colada, con cacao proponer blanco y coco

Frutas del campo (mango, bizcocho,  
albaricoque, manzana verde y caramelo)

Suspiro de un niño, piruleta de  
crema catalana y esponjita

Ferrero Rocher

Huesitos de crema de naranja

El cubanito

Sacher chocolate

Nutella con galleta

Delicia árabe

Galleta Oreo



# TARTAS & SORBETES



## TARTAS

San Marco  
Crema catalana  
Tiramisú  
Mango  
3 Chocolates  
Ferrero Rocher  
Pionono de Santa Fe  
Marroquí  
Queso  
Galleta  
Limón  
Chocolate  
Selva Negra  
Crema de almendra  
Popurrí de tartas  
Mousse varios sabores

## SORBETES

Piña colada  
Limón  
Mango  
Piruleta  
Melón  
Fresa  
Sandía  
Mandarina  
Blue  
Frutas del bosque  
Crema catalana  
Puerto de Indias



PARA COMPONER  
VUESTRO MENÚ



## RECIBIMIENTO

*Ver composición en propuestas de menús*

## MENÚ EN MESA

*Platos individuales por persona*

### CHACINAS

Jamón de bellota  
Caña de lomo de bellota  
Queso viejo de oveja  
Carne mechada  
Mojama de atún

### MARISCOS

Gambas blancas al natural  
Langostinos de Sanlúcar  
Langostinos tigres  
Patas rusas  
Bocas de cangrejo  
Cigalas al natural  
Mejillones de la ría

### ENTRANTES

Ensalada de melón con lascas de jamón ibérico  
Ensalada fresca con bacalao en aceite  
Cocktail de marisco con salsa rosa  
Crema de salmorejo con jamón ibérico, huevo y aceite de oliva virgen extra  
Gazpacho tradicional con guarnición  
Tronco de atún con láminas de tomate y salsa de ajada suave  
Crema de marisco con picada de langostino  
Sopa de picadillo con jamón, huevo y picatostes  
Crema de verduras frescas con polvo ibérico  
Revuelto rociero con setas, ajetes tiernos, chorizo y jamón ibérico  
Revuelto de setas y gambas  
Revuelto de champiñones con jamón ibérico  
Setas a la plancha con langostinos al ajillo  
Espárragos verdes a la plancha con salmón





## PESCADOS

Dorada con ajada suave y mejillones a la marinera

Turbante de lubina con aceite de albahaca y  
guarnición de tallarines de verduras

Bacalao confitado con salsa al mesón y  
guarnición de patatas deluxe

Atún fresco con corazones de alcachofas y pimientos rojos

Lomo de merluza al vapor con frutos del mar

Merluza en salsa verde con guisantes, espárragos verdes y huevo

Lomo de merluza con salsa de mostaza antigua  
y piperrada de pimientos

Merluza rellena de gambas y espárragos  
con salsa de cava y ensalada de col

Urta a la roteña con pimientos rojos y verdes, cebolla, ajo y tomate

Salmón a la plancha con salsa de queso

## ACOMPAÑADOS DE SALSA

Verde

Tzatziki

A la mostaza

Americana

Al cava

Al mesón

Salsa oscura de pescado



## CARNES

Preso ibérica  
Secreto ibérico  
Solomillo de cerdo ibérico  
Solomillo con aroma de tomillo  
Solomillo con aroma de romero  
Solomillo al tomillo  
Solomillo al romero  
Solomillo de ternera  
Brocheta de solomillo  
Entrecot de ternera  
Chuletas de cordero lechal  
Pluma ibérica  
Carrillada ibérica  
Flamenquín casero

## ACOMPAÑADAS DE SALSA

Al whisky  
Al roquefort  
Al Pedro Ximénez  
De queso cremoso  
A la pimienta  
Que queso torta del casar  
A la castellana  
De pimientos dle piquillo  
A la mostaza antigua  
De frutos secos a la miel  
Salsa española al aroma de vainilla  
De setas  
De oporto  
Al duende  
Al jerez  
Al jamón



## GUARNICIÓN

Revuelto de patatas con capote de jamón  
Revuelto de setas, champiñones, ajetes y jamón  
con capote de jamón  
Patatas a lo pobre con verduras  
Pimientos del piquillo  
Milhojas de patatas  
Cherry fritos  
Fideos negros con sepietta  
Patata champiñón  
Patatas con cebolla morada y beicon  
Patatas mortero  
Risotto de jamón y trigueros  
Manzanas caramelizadas  
Peras al vino tinto y canela  
Cebollitas confitadas con reducción de Pedro Ximénez  
Espaguetis de verduras al aceite de albahaca  
Setas de concha con nueces y parmesano  
Pétalos de tomate confitados  
Tabulé  
Champiñones salteados con jamón y almendras  
Paquetes de calabacín rellenos de escalibada o de pisto  
Patatas deluxe  
Humus

## POSTRES A ELEGIR

*En menús de bodas, posibilidad de  
chacinas, mariscos y carnes al peso.*

Cortador de jamón \_\_ 100€

Jamón por pieza \_\_ 200€

Bufete de queso \_\_ 300€

Boda civil \_\_ 300€

Pata rusa por persona \_\_ 3€

Cigala por persona \_\_ 2€

Venenciador \_\_ 300€

Café en mesa \_\_ 1€/persona

Bufete de pastelitos \_\_ 1,50€/persona

Montadito de lomo \_\_ 1€/persona

Mini hamburguesa \_\_ 1€/persona

Mesa de chucherías \_\_ 250€

Mesa de fruta \_\_ 300€

Bufete de tarta \_\_ 2€/persona



PARA LOS  
MÁS PEQUEÑOS



## MENÚ INFANTIL

Patatas Fritas  
Nuggets Pollo  
Mini Hamburguesas  
Salchichas de Pollo  
Mini Pizza  
Ketchup y Mayonesa



## MENÚ CADETE

Patatas fritas  
Pechuga de pollo plancha o Empanada  
Salchicha  
Ketchup y Mayonesa



## NOTA IMPORTANTE

Catering José Román no se hace cargo de ningún tipo de canon en los Salones o Haciendas. Del mismo modo, tampoco se hace responsable de cualquier tipo de daño o pérdida sobre las pertinencias dejadas en el Salón/Hacienda (Bebidas, ropa, teléfonos, etc...) una vez acabada la celebración.

En caso de que el número de comensales fuera inferior a 130, se incrementará en un 5% el precio del menú.

Chacina y marisco pueden ser individual o al centro de la mesa.

En todos los los menús se pueden cambiar los platos.

La decoración del catering se puede elegir.

En el precio se incluye menaje, mantelería, sillas de palillería, minutas y centros florales.







[cateringjoseroman.es](http://cateringjoseroman.es)



645 559 483 / 618 984 985



[info@cateringjoseroman.es](mailto:info@cateringjoseroman.es)

