

# María Duque

## Catering Embajadores

618629774

### **Entrantes**

Ensalada del milenio; cama de tres lechugas pimiento asado relleno de queso crema aguacate anchoa, y vinagreta de Módena

Ensalada de pimientos asados en horno de leña y ventresca de bonito con cebolla atemperada y aliño de piñones

Gazpacho tradicional o afrutados.. Sandía.. Cereza...

Mouse de queso quark y culis de asadillo

Crema fina de puerro con morro de bacalao y aceite de alioli verde

### **Primeros**

Parmentier de nécoras con brocheta de gambas

Gazpacho especial de cigalas

Judiones de la Granja con su chorizo morcilla y oreja

Milhojas de berenjena gratinada con farsa de verduras y bacalao

Mariscada del chef

Entremés tradicional; lomo, chorizo, salchichón, jamón, queso de oveja, croquetitas caseras

Pastel de setas, de calabacín y pasas, o de pescado

Vieira del Atlántico a la gallega

Crema templada de esencias de mar

Pastel frío de rape y salmón

Cocktail tropical de gambas y cigalas en copa de cítricos y esencia de lima

Langostinos dos salsa

Crema de boletus con setas salteadas al aroma de trufa

Capas de melón mango y cecina con reducción de PX

## **PESCADOS**

Lomos de merluza del cantábrico con almejas en salsa verde de cilantro

Merluza de anzuelo al pil pil de sidra y langostinos

Lomo de bacalao confitado con alioli de miel y cebollitas tiernas

Suquete de lenguado con vela ibérica

Rape en clásica americana

Rape al horno embrochetado con cherry y salsa romescu

## **Carnes**

Cordero lechal asado en horno de leña

Cochinillo segoviano

Solomillo ibérico con mostaza a la antigua y gratin duquesa

Solomillo de ternera al punto( para banquetes hasta 100 comensales)

Entrecot de choto (para banquetes hasta 100 comensales)

Carrillada de ibérico en reducción de vino tinto, manzanas caramelizadas y patatas París

Magret de pato con foie gratinado cebolla caramelizada y salsa de PX