TRABALENGUAS

URBAN FOOD

CATERING PARA CELEBRACIONES

# *Carta de Comuniones*

Un día tan especial merece una mesa a la altura. Elige tu menú, tu cóctel y celébralo sin preocuparte de nada.



RESERVAS · 689 150 655

# Monta tu menú en *cinco pasos*

Tú eliges cada plato y nosotros nos encargamos del resto. El precio por persona es la suma de lo que elijas, con IVA incluido y sin sorpresas.

**1**

### Cóctel

De 8, 12 o 20 variedades, a elegir entre tres listas.

**2**

### Primero

Arroces, pasta, ensaladas y frescos del mar.

**3**

### Segundo

Brasas ibéricas, carnes guisadas y pescados.

**4**

### Postre

Tarta, mesa dulce o las dos cosas.

**5**

### Bebidas y extras

Bebidas, música, decoración, globos y candy bar.

### Siempre incluido

- Pan en el cóctel
- IVA
- Cocina propia, producto casero

## Precio del cóctel por persona

| CÓCTEL | QUÉ ELIGES | PRECIO |
|---|---|---|
| **8 variedades** | 3 Clásicos · 3 Selección · 2 Premium | 19 € |
| **12 variedades** | 4 Clásicos · 5 Selección · 3 Premium | 25 € |
| **20 variedades** | 7 Clásicos · 8 Selección · 5 Premium | 39 € |

Precios por persona, IVA incluido. Bebidas, camareros, menaje y montaje se presupuestan aparte (ver última página). En las dos páginas siguientes tienes las listas y los precios de primeros, segundos y postres.

# Tu cóctel, *a tu manera*

Elige tus entrantes de tres listas según su categoría. Cuantas más variedades, más completo el cóctel. El precio es fijo por persona y ya incluye el pan.

**CÓCTEL DE 8**
3 Clásicos · 3 Selección · 2 Premium
19 €

**CÓCTEL DE 12**
4 Clásicos · 5 Selección · 3 Premium
25 €

**CÓCTEL DE 20**
7 Clásicos · 8 Selección · 5 Premium
39 €

## Clásicos

Sabores de siempre

- Bolitas picantes de chile y queso
- Nachos cheese bites
- Rings de Gouda con mermelada de fresa
- Provolone fundido con viruta de tomate
- Tortilla de patata servida en pizarra
- Canapé de queso crema con mermelada de pimientos casera
- Canapé de queso de cabra con miel y nueces
- Empanada de masa de atún con pisto
- Pizza en masa de hojaldre con bacon y queso
- Pizza en masa de hojaldre con jamón York y queso
- Pizza en masa de hojaldre con queso de cabra y tomate de la huerta
- Pizza en masa de hojaldre vegetal
- Canapé de salmón marinado al eneldo
- Empanada de hojaldre de jamón York y queso
- Saladitos variados
- Tartaleta de boca de mar al estilo Trabalenguas
- Empanada de hojaldre de bacon y queso
- Jalapeños rellenos de queso cheddar
- Mini tosta de secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez
- Patata de huevos rotos con jamón
- Rollitos de hojaldre al gusto
- Rollito de queso de cabra con confitura de tomate
- Cigarrito de sobrasada
- Cigarritos de morcilla
- Gyozas de pollo, ternera o verduras

## Selección

Croquetas, lolipops y gyozas

- Samosas de pollo al curry
- Croqueta de bacalao
- Croqueta de boletus y trufa
- Croqueta de chipirón
- Croqueta de hongos
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de queso de oveja
- Tequeños de queso
- Triángulo de sándwich de jamón York y queso
- Bocadito de bacalao O'Bras
- Gyozas de carrillera ibérica
- Gyozas de langostinos
- Gyozas de rabo de toro
- Mini perritos
- Mochi de queso de oveja
- Mochi de sobrasada
- Bocadito de ventresca, tomate y chutney de piquillo
- Brocheta de pollo con salsa de mostaza y miel
- Burritos de carne mechada
- Buñuelo de gamba, coco y curry
- Buñuelo negro de bacalao con alioli de ajo negro
- Canapé de caviar
- Croqueta de chistorra
- Croqueta de chuletón
- Croqueta de gamba roja
- Croqueta de pulpo
- Croqueta de txangurro
- Lolipop de Idiazabal
- Lolipop de melón con jamón
- Lolipop de mojito
- Lolipop de queso de cabra con miel y almendra
- Lolipop de queso manchego con membrillo
- Piruletas de foie con frambuesa
- Tartaleta de salmón ahumado con guacamole
- Vasito de gazpacho con mejillón
- Delicias de jamón ibérico

## Premium

Bao, gamba, arroces y más

- Piruletas de foie con chocolate
- Empanadillas caseras de carne, atún...
- Pimientos del piquillo rellenos de carne o bacalao
- Mini empanadilla de rabo de toro
- Mini hamburguesas de morucha
- Montaditos variados (lomo, panceta, chorizo, pollo, farinato, morcilla)
- Pechuguitas Villaroi
- Pechuguitas roquefort
- Pincho de gambón rebozado
- Empanadilla de atún y huevo
- Empanadilla de rabo de toro
- Gildas de boquerón o de anchoa
- Mini dürums de pollo o mixtos
- Pan bao con pulled pork variado
- Pan bao de carrillera ibérica
- Pan bao de langostino al curry
- Sushi
- Vasito de paella mixta
- Pan bao de rabo de toro con salsa hoisin
- Brocheta de gambones
- Brocheta de langostinos
- Vasito de arroz negro
- Pizzetas individuales
- Vasito de arroz a la zamorana
- Vasito de arroz canalla
- Vasito de arroz de boletus y presa ibérica
- Vasito de arroz del Señoret
- Mini cachopos
- Tosta de pulpo con parmentier y pimentón

# Primero, segundo *y postre*

Elige un plato de cada y suma: **cóctel + primero + segundo + postre = tu menú por persona** (IVA incluido).

## Primeros

| | |
|---|---|
| Canelón XL de pato y foie | 7,20 € |
| Canelón XL de rape y gambas | 7,20 € |
| Raviolis de boletus con salsa pesto | 8,95 € |
| Ensalada de la huerta | 9,95 € |
| Paella mixta | 11,50 € |
| Arroz negro | 12,50 € |
| Arroz a la zamorana | 13,50 € |
| Arroz canalla | 13,50 € |
| Arroz de boletus y presa ibérica | 13,50 € |
| Arroz del Señoret | 13,50 € |
| Risotto de setas a la trufa | 15 € |
| Salpicón de marisco con pulpo | 15,50 € |
| Carpaccio de ternera morucha | 19 € |
| Tataki de atún con wakame | 19 € |
| Tartar de aguacate y salmón | 20 € |

## Segundos

| | |
|---|---|
| Lágrima ibérica a la brasa | 17,50 € |
| Secreto ibérico a la brasa | 17,50 € |
| Abanico ibérico a la brasa | 17,50 € |
| Carrillera ibérica | 17,50 € |
| Costillar a baja temperatura con salsa BBQ | 18 € |
| Lingote de pularda | 18,50 € |
| Lingote de tostón | 19,95 € |
| Cocochas de bacalao al pil pil | 22,50 € |
| Pluma ibérica a la brasa | 23,50 € |
| Presa ibérica a la brasa | 23,50 € |
| Carrillera de ternera en su jugo | 25 € |
| Pierna de lechal | 25,50 € |
| Cola de rape negro confitado | 26,50 € |
| Solomillo de ternera con patata al horno | 27,50 € |
| Rodaballo al horno | 28,50 € |

## Postres

| | |
|---|---|
| Tarta a elegir<br>Queso, zanahoria, Selva Negra o San Marcos | 5,95 € |
| Mesa dulce de 3 piezas<br>Elige 3 entre buñuelo de tiramisú, tequeño de chocolate y postre variado | 4,80 € |
| Tarta + 2 piezas dulces<br>Una porción de tarta y dos piezas a elegir | 9,15 € |

# Todo lo que *podemos preparar*

¿Quieres cambiar algo de tu menú? Cualquier producto de esta carta puede sustituir a uno de los incluidos o añadirse como extra. Pregúntanos por el suplemento. Las raciones para compartir están pensadas para 2 personas.

## Croquetas

Cremosas por dentro, crujientes por fuera.

- Croqueta de bacalao
- Croqueta de boletus y trufa
- Croqueta de chipirón
- Croqueta de chistorra
- Croqueta de chuletón
- Croqueta de gamba roja
- Croqueta de hongos
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de pulpo
- Croqueta de queso de oveja
- Croqueta de txangurro

## Arroces y pastas

Arroces melosos y pasta rellena.

- Arroz a la zamorana
- Arroz canalla
- Arroz de boletus y presa ibérica
- Arroz del Señoret
- Arroz negro
- Paella mixta
- Risotto de setas a la trufa
- Raviolis de boletus con salsa pesto
- Canelón XL pato y foie
- Canelón XL rape y gambas

## Empanadas, pizzas y masas

Hojaldres, empanadillas y masas hechas en casa.

- Empanada de hojaldre de bacon y queso
- Empanada de hojaldre de jamón York y queso
- Empanada de masa de atún con pisto
- Empanadas variadas
- Empanadilla de atún y huevo
- Empanadilla de rabo de toro
- Empanadillas caseras de carne, atún...
- Mini empanadilla de rabo de toro
- Pizza en masa de hojaldre con bacon y queso
- Pizza en masa de hojaldre con jamón York y queso
- Pizza en masa de hojaldre con queso de cabra y tomate de la huerta
- Pizza en masa de hojaldre vegetal
- Pizzetas individuales
- Rollito de queso de cabra con confitura de tomate
- Rollitos de hojaldre al gusto
- Samosas de pollo al curry
- Triángulo de sándwich de jamón York y queso
- Delicias de jamón ibérico
- Tequeños de queso

## Carnes y brasas

Ibéricos a la brasa, guisos y carnes de calidad.

- Pluma ibérica
- Presa ibérica
- Lágrima ibérica
- Secreto ibérico
- Abanico ibérico
- Solomillo de ternera con patata al horno
- Criollo
- Carrillera de ternera en su jugo
- Carrillera ibérica
- Costillar a baja temperatura con salsa BBQ
- Delicias de pollo con salsa rojiblanca
- Hamburguesa de buey certificado
- Hojaldre de carrillera ibérica con castañas asadas
- Jeta asada
- Lingote de pularda
- Lingote de tostón
- Pierna de lechal
- Tostón asado con ensalada
- Albóndigas con tomate
- Albóndigas en salsa blanca
- Mini hamburguesas de morucha
- Mini perritos
- Mini tosta de secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez
- Montaditos variados (lomo, panceta, chorizo, pollo, farinato, morcilla)
- Pechuguitas roquefort
- Pechuguitas Villaroi
- Steak tartar de morucha
- Carpaccio de ternera morucha
- Alitas de pollo al estilo KFC
- Alitas de pollo al estilo Misisipi
- Mini cachopos
- Brocheta de pollo con salsa de mostaza y miel
- Cigarrito de sobrasada
- Cigarritos de morcilla
- Patata de huevos rotos con jamón

EL TRABALENGUAS
URBAN FOOD

NUESTRA CARTA

## Pescados y mariscos

Del mar a tu mesa.

- Rodaballo al horno
- Cola de rape negro confitado
- Cocochas de bacalao al pil pil
- Chipirones a la andaluza
- Calamares a la andaluza
- Rabas de calamar
- Sepia troceada al ajillo
- Mejillones al vapor o con tomate
- Mariscadas
- Carpaccio de atún rojo salvaje
- Carpaccio de gamba
- Carpaccio de pulpo
- Tartar de aguacate y salmón
- Tartar de atún rojo salvaje
- Tataki de atún con wakame
- Salpicón de marisco con pulpo
- Anchoas de Santoña
- Brocheta de gambones
- Brocheta de langostinos
- Pincho de gambón rebozado
- Revuelto de gulas y gambas con tostitas de pan
- Tartaleta de boca de mar al estilo Trabalenguas
- Tartaleta de salmón ahumado con guacamole
- Bocadito de ventresca, tomate y chutney de piquillo
- Vasito de gazpacho con mejillón
- Canapé de caviar
- Buñuelo negro de bacalao con alioli de ajo negro
- Bocadito de bacalao O'Bras
- Canapé de salmón marinado al eneldo
- Gildas de boquerón o de anchoa

## Fusión y street food

Gyozas, bao, sushi, burritos y mucho más.

- Gyozas de carrillera ibérica
- Gyozas de langostinos
- Gyozas de pollo, ternera o verduras
- Gyozas de rabo de toro
- Pan bao con pulled pork variado
- Pan bao de carrillera ibérica
- Pan bao de langostino al curry
- Pan bao de rabo de toro con salsa hoisin
- Sushi
- Mochi de queso de oveja
- Mochi de sobrasada
- Mini dürums de pollo o mixtos
- Burritos de carne mechada
- Hornada de nachos con queso fundido y virutas de tomate
- Nachos cheese bites
- Jalapeños rellenos de queso cheddar
- Bolitas picantes de chile y queso

## Dulces

El final feliz.

- Tarta de queso
- Tarta de zanahoria
- Tarta Selva Negra
- Tarta San Marcos
- Buñuelos de tiramisú
- Tequeños de chocolate
- Postres variados

## Cóctel, picar y quesos

Entrantes, lolipops, tostas, quesos y ensaladas.

- Tabla de quesos
- Corner de quesos
- Corner de panes
- Bollo de pan
- Aros de cebolla
- Ensaladilla rusa casera
- Canapé de queso crema con mermelada de pimientos casera
- Canapé de queso de cabra con miel y nueces
- Lolipop de Idiazabal
- Lolipop de melón con jamón
- Lolipop de mojito
- Lolipop de queso de cabra con miel y almendra
- Lolipop de queso manchego con membrillo
- Provolone fundido con viruta de tomate
- Revuelto de farinato o morcilla con tostitas de pan
- Rings de Gouda con mermelada de fresa
- Saladitos variados
- Tortilla de patata con ingredientes adicionales
- Tortilla de patata servida en pizarra
- Tostas variadas elaboradas al momento
- Verduritas en tempura
- Ensaladas al gusto
- Parrilladas

Y cualquier otra cosa que se te ocurra: consúltanos.

# Bebidas y *complementos*

Último paso: completa tu comunión con bebidas y con todo lo que la hace especial.
Bebidas y personal se presupuestan según invitados y duración del evento.

## Bebidas

| | |
|---|---|
| Refrescos | **2,20 € / ud** |
| Agua 0,5 l Solán de Cabras | **1,80 € / ud** |
| Agua 1 l Solán de Cabras | **3,50 € / ud** |
| Combinados | **6,50 € / ud** |
| Barril de cerveza 30 l | **155 €** |
| Montaje de grupo de cerveza | **30 €** |
| Vinos | **Consultar** |

## Personal

| | |
|---|---|
| Camarero | **23 € / hora** |
| Cocinero | **23 € / hora** |
| Desplazamiento | **Consultar** |

## Complementos de terceros · precio a consultar

### Música y espectáculo

- Música en directo
- Tuna
- Mago
- Monólogos
- Toro mecánico

### Animación infantil

- Animación infantil
- Globoflexia
- Juegos infantiles

### Decoración y dulces

- Decorados con globos
- Candy bar
- Carpa

### Mesa y espacio

- Salón de eventos privado
- Cortador de jamón
- Cubertería y vajilla
- Cristalería y mantelería
- Mobiliario

*«Combínalo como quieras»*

**689 150 655**

Cuéntanos tu idea y la hacemos realidad.