

Sarova
CATERING



SAROVA US DESITJA
BON NADAL
I FELIÇ 2016

MENÚ APERITIUS

31€/persona

Bombó de salmorejo
Feta-albergínia- tapenade grega
Mini potet de Crème Brûlée de foie
Crema de carbassa i moniato amb sèsam
Enrotllat de breasola
Amanida de lleties beluga
Encenalls de pernil ibéric d' aglà amb farinatta
Burger oriental
Tartar de salmó al wasabi
Assortiment de petit fours

MENÚ CARN

34€/persona

Milfulles de carxofa amb calamarsets i oli d' avellanes, escalunyes, ceba tendra, cibulet i tòfona.
Steak tàrtar a la nostra manera
Tiramisú de fruita de passió

MENÚ PEIX

33€/persona

Canelons de cochinilla pibil amb emulsió de fesols i xnipec
Salmó salvatge amb albergínia Hesselbach al miso i formatge fumat turc
Savarin de xocolata amb compota de mango i Montilla Moriles

Sarova
CATERING

SNACKS

Llauna de sardinetes amb vinagre de tomàquet i caviar d'oli	5.75€/unidad
Olives vermut	3.90€/12ud
Patatón	1.80€

APERITIUS

Mollete de pastrami	2.50€
Bombó de salmorejo	1.25€
Panna cotta de gorgonzola amb compota de pera i basil cress	1€
Feta-albergínia-tapenade grega	1€
Sandvitx de foie i tòfona	1.50€
Lingot de foie	1.50€
Mini potet de crème brûlée de foie	2.50€
Closca d'ou amb tzatziki de mango, albergínia i sardina fumada	3.25€
Ampolleta de crema de carbassa i moniato amb sèsam	2.50€
Enrotllat de bresaola	2.25€
"Tiradito" de lluç	3.75€
Caixeta noodles amb amanida de llenties beluga	2.60€
Encenalls de pernil ibèric d'aglà amb farinata	3.70€
Mini Pincho moruno	3.75€
Mini hamburguesa oriental	2€
Mamia de pèsols amb fruita de la passió lio i avellanes en parfait	3.50€
Tàrtar de salmó al wasabi	1.75€

ENTRANTS

Caldo de Nadal	14€
Fals tomàquet amb tàrtar de bacallà	14€
Canelons de "cochinita pibil" amb emulsió de fesols i xnipec	15€
Milfulles de carxofa amb calamarsets i oli d' avellanes, escalunyes, ceba tendra, cibulet i tòfona	16.50€

CARNS

Carré de xai marinat amb mostassa i alfàbrega, amb pèsols i verduretes.....	22€
Pollastre de Nadal en carta fata.....	16.50€
Steak tàrtar a la nostra manera.....	19€

PEIXOS

Salmó salvatge amb albergínia Hesselbach al miso i formatge fumat turc.....	18€
Rap amb cuscús de suquet de pescadors.....	21€
Turbot amb quinoa negra i salsa de coco i cúrcuma	22€

POSTRES

Tiramisú de fruita de la passió.....	5€
Hit hat cupcakes.....	15€/6ud
Assortiment de petits fours.....	5€/8ud
Galetes nadalenques (caixa de 500gr).....	11€
Savarin de xocolata amb compota de mango i Montilla Moriles	5€
Raims de la sort.....	3.25€

Panets artesans:

mantega / rústic / anous i albercoc / olives negres	0.65€/ud
---	----------

10% de iva no inclòs. Menús vàlids del 24 al 31 de desembre del 2015. Les comandes s'han de realitzar com a mínim amb 72h d'antelació. Si es cancel·la la comanda/comensal en menys de 48h, es carregarà el 50% del total cancel·lat. Transport a Barcelona ciutat inclòs per un mínim de 110€ de facturació

Sarova
CATERING



SAROVA OS DESEA
FELIZ NAVIDAD
Y PRÓSPERO 2016

MENÚ APERITIVO

31€/persona

Bombón de salmorejo
Feta-berenjena-tapenade griega
Mini tarrito de crème brûlée de foie
Botellita con Crema de calabaza y boniato con sésamo
Enrollado de bresaola
Cajita noodles con ensalada de lentejas beluga
Virutas de jamón ibérico con farinatta
Mini burger oriental
Tartar de salmón al wasabi
Surtido de petit fours

MENÚ CARNE

34€/persona

Milhojas de alcachofa con calamarcitos y aceite de avellanas, escaluña,
cebolla tierna, cebollino y trufa.
Steak tartar a nuestra manera
Tiramisú de fruta de pasión en vaso de yogur

MENÚ PESCADO

33€/persona

Canelones de cochinita pibil con emulsión de frijoles y xnipec
Salmón salvaje con berenjena Hesselbach al miso y queso ahumado turco
Savarin de chocolate con compota de mango y Montilla Moriles

Sarova
CATERING

SNACKS

Lata de sardinillas con vinagreta de tomate y caviar de aceite.....	5.75€/ud
Aceitunas vermut	3.90€/ 12ud
Patatón	1.80€

APERITIVOS

Mollete de pastrami	2.50€
Bombón de salmorejo.....	1.25€
Pana cotta de gorgonzola con compota de pera y basil cress	1€
Feta-berenjena-tapenade griega	1€
Bikini de foie y trufa.....	1.5€
Lingote de foie.....	1.5€
Mini tarrito de crème brûlée de foie.....	2.5€
Cáscara de huevo con tzatziki de mango, berenjena y sardina ahumada.....	3.25€
Botellita con Crema de calabaza y boniato con sésamo	2.50€
Enrollado de bresaola.....	2.25€
Tiradito de merluza.....	3.75€
Cajita noodles con ensalada de lentejas beluga.....	2.60€
Virutas de jamón ibérico de bellota con farinatta	3.70€
Pincho moruno (horno).....	3.75€
Mini burguer oriental	2€
Mamia de guisantes con maracuyá lio y avellanas en parfait	3.50€
Tartar de salmón al wasabi.....	1.75€

ENTRANTES

Caldo de Navidad	14€
Falso tomate con tartar de bacalao.....	14€
Canelones de cochinita pibil con emulsión de frijoles y xnipec	15€
Milhojas de alcachofa con calamarcitos y aceite de avellanas, escaluña, cebolla tierna, cebollino y trufa.....	16.50

CARNES

Carré de cordero marinado con mostaza y albahaca, con guisantes y verduritas	22€
Pollo de Navidad en carta fata	16.50€
Steak tartar a nuestra manera	19€

PESCADOS

Salmón salvaje con berenjena Hesselbach al miso y queso ahumado turco	18€
Rape con cuscús de suquet de pescadores.....	21€
Rodaballo con quinoa negra y salsa de coco y cúrcuma	22€

POSTRES

Tiramisú de fruta de pasión	5€
Hit hat cupcakes.....	15€/6ud
Surtido de petit fours	5€/8ud
Cajas con Galletas navideñas (caja de 500gr).....	11€
Savarin de chocolate con compota de mango y Montilla Moriles	5€
Uvas de fin de año.....	3.25€

Panecillos:

Mantequilla / rústico / nueces y albaricoque / aceitunas negras.....	0.65€/ud
--	----------

10% de iva no incluido. Menús validos del 24 al 31 de diciembre del 2015. Los pedidos deben realizarse con un mínimo de 72h de antelación. Si cancela el pedido/comensal en menos de 48h se cargará el 50% del total cancelado. Transporte Barcelona ciudad incluido por un mínimo de 110€ de factura.

Sarova
CATERING

Sarova

CATERING



Martí 139, baixos 08024 Barcelona
Tel.: (+34) 932848094

www.sarovacatering.com

