

de la **A**  
a la **Z**

LO PONEMOS EN BANDEJA

CATÁLOGO

# Almuerzos de empresa

---

2026



[www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)

# Aperitivos Fríos

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez  
Lomo Ibérico de Bellota con Picos de Jerez  
Gorditas Mexicanas  
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano  
Tartare de Fuet sobre Crujiente de Chile  
Canapé de Gilda, Anchoa y Patata  
Tartare de Atún sobre Lima  
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces  
Brocheta de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza  
Bocado de Foie Especiado con Azúcar Tostada  
Mini Wrap de Bonito con Tomate Confitado o Pollo a la Soja con Canónigos  
Tartaleta de Piquillos con Bonito del Norte  
Tatin Ibérico con Tomate Confitado  
Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa  
Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa  
Rollito de Cecina con Foie y PX  
Gofre con Mújol y Cremoso de Queso  
Taco de Patata con Tartare de Fuet

..... A elegir 3 entre fríos y calientes

# Aperitivos Calientes

Mini Arepa de Reina Pepiada con Salsa Guasacaca  
Brioche de Gamba Crujiente con Salsa Kimchi  
Gofre Kentucky  
Brocheta de Langostinos con Sésamo y Salsa de Mango  
Mini Cachopo con Pimiento Confitado  
Croqueta Cremosa de Jamón  
Rollitos Vietnamitas con Salsa Agridulce  
Wanton de Pollo Estilo Thai  
Coca Mediterránea  
Pan Bao con Panceta a BºT en Salsa BBQ japonesa  
Twister de Langostinos con Miel de Caña  
Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

..... A elegir 3 entre fríos y calientes



# Entrantes

Alcachofas rellenas de ibérico y foie y gratinadas con salsa holandesa  
Alcachofas al Carbón con Crema de Carabinero  
Arroz Cremoso con Salsa de Hongos  
Lasaña de Changurro  
Canelones de Pato con Bechamel de Boletus  
Consomé Casero  
Crema de Calabaza con Ravioli de Foie  
Crema de calabaza al curry con espuma de pesto  
Crema de Carabinero con su Tartare  
Crema Fina de Puerros con Vieiras y Tinta de Calamar  
Calabacín bola relleno al gratén  
Ensalada de Queso de Cabra con Boletus  
Ensalada de Burrata inyectada en Pesto sobre cama de Salmorejo  
Ensalada de espárragos, aguacate, cebolla morada, pimiento rojo y verde  
Ensalada de trigueros , tomate cherry, foie  
Ensalada de salmón marinado, mango y aguacate  
Gazpacho tradicional o de fresa, sandia; en temporada  
Salmorejo tradicional o de manzana verde y queso  
Ensaladilla estilo jerezana con gambas al ajillo .  
Huevos Nube con Parmentier de Patata Trufada  
Fabes a la donostiarra  
Menestra Imperial de Verduras de Temporada  
Crujiente de escalivada y crema trufada  
Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao  
Panaché de Verduras con Vinagreta de Romero  
Pastel de merluza y gambas con Salsa Aurora  
Raviolis de Foie con Salsa de Trufa  
Tartare de Salmón con Aguacate y Huevas  
Verdinas con Gambas o langostino y Almejas

..... A elegir 1

## Plato Principal **Carne**

Carrilleras de Ibérico glaseadas al Vino Tinto  
Cochinillo Deshuesado y Glaseado  
Cordero Deshuesado y Glaseado  
Escalopín de Ternera al Limón  
Magret de Pato a la naranja  
Presa Ibérica a Baja Temperatura con Salsa de Mostaza y Romero  
Roast Beef en su Jugo



Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (\*)  
Solomillo de Ternera con Foie o Wellington (\*)  
Solomillo Ibérico a elegir la salsa: a las Tres Mostazas, Vino Dulce, Boletus,  
gorgonzola  
Timbal de Rabo de Toro estofado  
Vitello tonato  
Solomillo al whisky  
Aji de pollo  
Pavo a la salsa de albaricoque

..... A elegir 1

## Plato Principal Pescado

Chipirón Encebollado con Perejil Fresco  
Dorada a la bilbaína  
Lubina al Papillote  
Merluza a la vasca  
Merluza Gratinada con Mayonesa de Soja  
Langostinos al Curry  
Suprema de Salmón con Vinagreta Aguacate  
Salmón con costra y cama de espinacas  
Gratín de bacalao  
Dorada al Beurre Blanc  
Rodaballo con salsa holandesa ahumada y perlas de yuzu  
Lomo de atún rojo marcado con sésamo y pure de mango espaciado  
Ceviche de camarón  
Corvina asada con salas de coco y curry suave

..... A elegir 1

## Guarnición

Arroz Basmati  
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados  
Cebollitas Glaseadas  
Champiñones a la Crema  
Compota de Manzana  
Cous cous  
Crema de Boniato  
Parmentier de Trufa  
Patata Panadera



Arroz Basmati  
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados  
Cebollitas Glaseadas  
Champiñones a la Crema  
Compota de Manzana  
Cous cous  
Crema de Boniato  
Parmentier de Trufa  
Patata Panadera  
Patatas Confitadas al Romero  
Patatas Paja  
Patatas Parisiën  
Patatas a la Crema  
Patata Abanico  
Tomate Cherry Confitados al Romero y Ajo  
Verduras salteadas al Teriyaki

..... A elegir 1

## Postres

Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos  
Brownie de Chocolate y Nueces con Salsa de Chocolate o Helado de Vainilla  
Brownie de Chocolate con Queso con Salsa de Frutas del Bosque  
Carpaccio de Frutas de Temporada con Helado y Chocolate Caliente  
Coulant de Chocolate  
Crema de Limón con Frambuesas  
Crema de Yogurt con Mango y Kiwi  
Crujiente de Chocolate Blanco con Frambuesas  
Macedonia de Frutas de Temporada  
Mousse de Chocolate Negro  
Pastel de Chocolate y Café  
Suspiro de Chocolate  
Tarta Árabe de Manzana  
Tarta Cremosa de Queso  
Tarta de Dulce de Leche  
Tarta de Limón y Merengue  
Tarta de Queso con Arándanos  
Tarta Pavlova con Frutos Rojos  
Tarta Templada Fina de Manzana con Helado  
Tarta Tres Leches  
Tatin de Manzana con Helado de Queso



# Bebidas

Agua  
Cervezas con y sin alcohol  
Refrescos  
Vino Blanco de Rueda  
Vino Tinto Crianza de Rioja  
Licores  
Café  
Infusiones  
Mignardises

ALMUERZOS DE EMPRESA 2026

..... PRECIO POR PERSONA **78,50€**

(\*) Suplemento de 10€/persona

## Nota para Almuerzos

### Estos precios incluyen:

- Montaje, recogida y limpieza
- Personal de cocina y office

### Estos precios no incluyen:

- Menaje necesario, ya que depende de las necesidades de cada empresa.
- Servicio de camarero (130€/4 horas. Hora adicional a 25€/h).
- Decoración floral.

Para grupos inferiores a 4 personas el servicio del cocinero se cobrará aparte 25€/h.



**Información:**

Si desean unos vinos superiores (en calidad y añadas) a los incluidos en estos menús, no duden en solicitarlos ya que contamos con una bodega muy extensa.

**Cancelación:**

La cancelación el mismo día del evento se cobrará el 75% del servicio. La cancelación 24 horas antes del evento se cobrará el 50%.

**Confirmación de asistentes:**

El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente 48 horas antes del evento, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado. En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados. A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

**Confirmación de asistentes:**

El 50% a la aceptación del presupuesto y el 50% restante al día siguiente laborable de la fecha del evento.

**ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA**