



Dossier

DE PRODUCTOS

21
22



Índice

1. INTRO: “ <i>Amor por el Detalle</i> ”	5
<i>Protocolo anti Covid-19</i>	6
2. APERITIVOS FRÍOS	9
3. APERITIVOS CALIENTES	29
4. POSTRES CASEROS	37
5. OPCIONES DE CÓCTEL	51
6. OPCIONES DE MENÚ SENTADOS	57
7. PEDIDOS A PARTICULARES Y EMPRESAS	81
	97

Intro



Amor POR EL Detalle

Carmela Molina Catering nace de la ilusión y pasión gastronómica de dos hermanas. El amor y la fascinación por el mundo de los sabores, aromas y texturas se percibe en cada elaboración culinaria y puesta en escena.

Todos y cada uno de nuestros productos están elaborados de manera artesanal, seleccionando siempre la mejor materia prima y sin ningún tipo de aditivo ni conservante, garantizando una excelente calidad.

Consideramos a nuestros clientes especiales y únicos, motivo por el cual cada evento es cuidado y mimado hasta el último detalle, resultando singular e irrepetible. Las claves del éxito para nosotras son sencillas: amor por nuestro trabajo, dedicación y perseverancia.

Protocolo anti Covid-19



En Carmela Molina Catering siempre hemos cuidado al máximo cada detalle. Dada la situación de crisis pandémica mundial que estamos atravesando generada por el Covid-19, la responsabilidad en estos momentos se hace aún más imprescindible en nuestro trabajo.

Para nuestro equipo es esencial garantizar la plena seguridad sanitaria de nuestros comensales y de nuestro personal. Por este motivo hemos implementado en nuestra dinámica de trabajo unos protocolos “Anti Covid-19” muy definidos y estrictos que se cumplen al 100% en cada servicio:

- Dotación de EPIS (mascarillas, guantes y gel hidroalcohólico desinfectante) y obligatoriedad de su uso constante para todo nuestro personal durante la toda la jornada laboral.
- Estricta y continua higiene de manos durante la jornada laboral completa.
- Higienización de las instalaciones, maquinaria y todos los utensilios desde el inicio hasta la finalización de la jornada.
- Lavado de utensilios en lavavajillas a una temperatura superior a 80°C.

- Sustitución de bayetas y paños de cocina por papel para la limpieza de superficies.
- Previa desinfección de todos los productos, materia prima y artículos que entran en nuestras instalaciones, especialmente de los alimentos que se sirven en crudo.
- Habrá una distancia en el emplatado de las piezas servidas por seguridad de los comensales.
- Para evitar aglomeraciones en la zona de la barra de bebidas se habilitarán tantos puntos como sean necesarios.



Aperitivos

FRÍOS

Snacks

Crudités de pepino, pimiento verde, pimiento rojo, apio y zanahoria.

Hojaldritos caseros a las finas hierbas.

Patatas fritas artesanas.

Piruletas de parmesano.

Pan de pita tostado con AOVE y especias.

Chips de plátano macho maduro.

Chips de remolacha.

Chips de zanahoria.

Nachos caseros.

Tomatitos Cherry multicolor.

Alcaparrones.

Aceitunas.

Vasito de hummus casero con crudités frescas.



Flor de trigo con burrata fresca, pimiento rojo caramelizado y salsa de pesto casera.

Aceitunas rellenas de anchoa.

Frutos secos variados (cacahuètes, anacardos, almendras, pistachos, etc.)

Aperitivo japonés.

Pepinillos en vinagre.

Dips

Crema de queso Gorgonzola.

Crema de mejillones.

Guacamole casero.

Hummus clásico con emulsión de pimentón de la Vera y AOVE y pan de pita tostado especiado.

Hummus de remolacha.

Dip de berenjena.

Dip de aceituna negra.

Dip de salsa pesto con pasta fresca.



Tartaleta de salmorejo casero de remolacha con crujiente de ibérico.

Cremas frías

Vasito de gazpacho tradicional.

Vasito de gazpacho de remolacha.

Vasito de gazpacho de melón.

Vasito de gazpacho de fresa.

Vasito de gazpacho de mango con langostino.

Vasito de crema fría de tomate y albahaca.

Vasito de salmorejo cordobés con huevo picado y crujiente de ibérico.

Vasito de salmorejo de mango con langostino.

Vasito de salmorejo de remolacha con crema de queso azul y crujiente de ibérico.

Vasito de ajoblanco.

Vasito de vichyssoise.



Tabla de jamón ibérico de bellota con picos artesanos.

Tablas e ibéricos

Jamón ibérico de bellota con picos artesanos.

Jamón ibérico de cebo con picos artesanos.

Lomo ibérico de bellota con crujiente de tomate.

Tabla de fuet con picos artesanos.

Tabla de mortadela siciliana con picos artesanos.

Tabla de queso curado con pan de pita tostado.

Rocas de parmesano con miel trufada.

Tabla de quesos variados con hojaldritos caseros.

Canapés fríos

Bocado de empanada casera de bonito.

Bocado de empanada casera jamón y queso.



Tabla de quesos variados con hojaldritos caseros.

Bocado de empanada casera de carne.

Bocado de empanada casera de bacalao con pasas.

Bombón de foie micuit, mango y Pedro Ximénez.

Bombón de foie micuit con almendra caramelizada, confitura de manzana Reineta, gelatina de vino dulce y oro de chocolate.

Bombón de foie micuit con confitura de pera y crujiente de ibérico.

Bombón de queso de cabra, fresa, mango y jengibre.

Bizcochito especiado con medallón de foie casero y gajo de manzana caramelizada.

Bizcochito especiado con foie micuit y salsa de trufa.

Bizcochito especiado con foie micuit, plátano caramelizado, pimienta rosa y mango chutney.



Steak tartar con picadito de encurtidos caseros y cebollino.

Cilindro de taco de atún rojo macerado en Teriyaki con cremoso de aguacate, lima, alga wakame y sésamo caramelizado.

Dátiles rellenos de crema de queso Azul y nueces.

Flor de trigo con burrata fresca, mermelada de tomate Raf casera y rúcula. *(disp. versión cucharita)*

Flor de trigo con burrata fresca, tomate seco macerado, crema de aceituna negra y virutas de cecina. *(disp. versión cucharita)*

Flor de trigo con burrata fresca, pimiento rojo caramelizado, salsa de pesto casera y lascas de sal negra. *(disp. versión cucharita)*

Flor de trigo con burrata fresca, confitura de fruta de la pasión y salsa de pesto rojo casera. *(disp. versión cucharita)*

Flor de trigo con burrata fresca, anchoa, dátil y naranja. *(disp. versión cucharita)*



Mini blini de salmón noruego con crema agria, huevo hilado y huevas de mújol.

Flor de trigo de tartar de langostinos, caqui, lombarda y cítricos. *(disp. versión cucharita)*

Crujiente de pasta filo con boquerón y salsa de rábano dulce y ligeramente picante.

Crujiente de pasta filo con queso Brie y dulce de membrillo casero.

Tosta crujiente de ensaladilla rusa casera con un toque de pimiento rojo caramelizado. *(disp. versión cucharita)*

Tosta crujiente de steak tartar (hecho en el momento) con lascas de foie casero. *(disp. versión cucharita)*

Tosta crujiente de steak tartar (hecho en el momento) con picadito de encurtidos caseros. *(disp. versión cucharita)*

Tosta crujiente con picadito de pimiento de piquillo, cebollita roja, lascas de ventresca y reducción de Pedro Ximénez.



Tosta crujiente de foie casero con gajo de manzana caramelizada al Brandy.

Tosta crujiente de foie casero con mermelada casera de frambuesas y gelatina de Oporto.

Tosta crujiente de foie casero con gajo de manzana caramelizada al Brandy.

Tosta crujiente de mousse de foie casero con confitura de pera y arándano fresco.

Tosta crujiente de roastbeef con salsa de chalota caramelizada, ciruelas, pasas, manzana reineta y orejones.

Tosta crujiente de boquerón en vinagre, fresa glaseada y queso de cabra.

Tosta crujiente de anchoa con guacamole y crema de aceituna negra.

Tosta crujiente de queso de cabra con uva y crujiente de pistacho caramelizado.

Tosta crujiente de queso Gorgonzola con confitura de peras conferencia y salsa de miel aromática.



Brocheta de taco de atún marinado en soja y teriyaki con sésamo de wasabi.

Tosta crujiente de tomate seco con burrata y cecina.

Tosta crujiente de taco de tomate de temporada con anchoa, AOVE y sal Maldon.

Tosta crujiente de tomatito cherry semiseco con crema de parmesano.

Tosta crujiente de anchoa con queso de chocolate negro y blanco y Pedro Ximénez.

Tosta crujiente de anchoa con mango y queso azul.

Tartaleta de tartar de atún rojo de Almadra en emulsión de mango. *(disp. versión cucharita)*

Tartaleta de tartar de atún rojo de Almadra, tomate y aguacate picadito. *(disp. versión cucharita)*

Tartaleta de guacamole casero con langostino y tomatito cherry.



California Roll variado.

Tartaleta de guacamole casero con tomate seco y cilantro.

Tartaleta de pimiento rojo caramelizado y lascas de parmesano.

Tartaleta de crema de queso con hierbas provenzales y cebolla caramelizada.

Tartaleta de crema de queso azul con confitura de pera, almendra caramelizada y crujiente de ibérico.

Tartaleta de ensaladilla rusa casera.

Tartaleta de ensalada de cangrejo con lombarda, mango y salsa rosa. *(disp. versión cucharita)*

Tartaleta de mousse de foie casero con crujiente de almendra dulce y pepitas de oro.

Tartaleta de hummus casero con emulsión de pimentón de la Vera y AOVE y granada fresca.



Tosta de sobrasada de Mallorca con cebolla caramelizada y huevo de codorniz cocido.

Tartaleta de hummus casero de remolacha con dadito de mango fresco.

Tartaleta de salmorejo con tartar de langostino, pepino y curjiente de ibérico.

Tartaleta de salmorejo con crujiente de ibérico y cebollita crispy.

Tartaleta de salmorejo de remolacha con burrata, tomate seco y salsa pesto casera.

Tartaleta de salmorejo de remolacha y crema de queso azul.

Tartaleta de ajoblanco con tartar de tomate y crujiente de ibérico.

Tartaleta de lentejas con verduritas y lascas de foie casero.

Tartaleta de brandada de pulpo con membrillo.

Tartaleta de pisto casero con huevo picadito.

Tartaleta de tartar de atún rojo con lámina de



Tartaleta de pisto casero con huevo cocido picadito.

aguacate, ajoblanco y crujiente de cebolla morada. *(disp. versión cucharita)*

Tartaleta de tartar de salmón marinado en vinagreta de miel y eneldo con mostaza a la antigua. *(disp. versión cucharita)*

Tartaleta de steak tartar con picadito de encurtidos caseros. *(disp. versión cucharita)*

Tartaleta de crema de morcilla de Burgos con manzana reineta caramelizada.

Brocheta de melón con jamón ibérico

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con salsa pesto casera.

Brocheta de taco de salmón marinado con salsa de eneldo y miel.

Brocheta de cecina, mozzarella fresca y mango con reducción de Pedro Ximénez.

Brocheta de cecina, mozzarella fresca, higo y



Rollito de cecina de León con membrillo y taco de queso parmesano.

reducción de Pedro Ximénez.

Brocheta de membrillo y queso manchego.

Brocheta de langostino cocido, huevo de codorniz y tomate cherry con salsa dulce y picante de rábano.

Brocheta de langostino con salsa Kimuchi y mango fresco.

Brocheta de mortadela siciliana, mozzarella fresca y dátil.

Brocheta de ensalada César: con pollo crujiente, cogollo fresco, tomate cherry, queso parmesano y salsa César.

Brocheta de mora o frambuesa con perlita de mozzarella, albahaca fresca y vinagreta de miel.

Rollito de bresaola con rúcula, parmesano y salsa pesto casera.



Brocheta de taco de salmón marinado con salsa de eneldo y miel.

Rollitos de arroz vietnamitas con langostino y salsa agropicante.

Rollitos de arroz vietnamitas con pollo asado macerado y salsa agropicante.

Rollitos de carpaccio de ternera con mayonesa suave de wasabi.

Mini blini de pastel de cabracho casero con salsa rosa, huevo hilado y huevas de mújol.

Mini blini de salmón ahumado noruego con queso ricotta y membrillo.

Mini blini de salmón ahumado noruego con salsa de mostaza y eneldo dulce, crema agria, huevo hilado y huevas de mújol.

Mini blini de lacón con huevo hilado.

Mini blini de roastbeef con gelatina de Oporto y mayonesa de wasabi.

Mini blini de remolacha con guacamole casero,



Mini blini de roastbeef con gelatina de Oporto y mayonesa de wasabi.

cubito de atún rojo marinado en soja y teriyaki y alga wakame.

Mini blini de roastbeef con crema de boletus.

Mini blini con queso azul, confitura de pera y nueces.

Mini blini con queso de cabra, confitura de manzana y crujiente de bacon.

Mini blini de remolacha con guacamole casero y tomate confitado.

Mini blini de guacamole casero, tomate cherry y langostino.

Mini blini de coco con aguacate, langostino y salsa suave de curry.

Mini blini de té matcha, salmón marinado en jengibre, cítricos y eneldo.

Mini blini de atún marinado en salsa soja y Teriyaki con lámina de aguacate y wasabi.



Tartaleta de guacamole casero con tomate cherry y cilantro.

Crepes de ensalada de cangrejo con mango.

Crepes de mil verduritas al curry.

Crepes de pato en salsa teriyaki y mil verduritas.

Crepes de crema de queso gorgonzola con pasas, nueces y rúcola.

Crepes de boletus y salsa de trufa.

Crepe de remolacha con queso crema y pimiento rojo caramelizado.

Crepes de pato en salsa teriyaki y mil verduritas.

Crepes de morcilla, queso de cabra y compota de manzana.

Mini sándwich de jamón y queso.

Mini sándwich vegetal.

Mini sándwich de ensaladilla rusa casera.



Cucharita de tartar de atún rojo macerado en soja y teriyaki.

Mini sándwich de salmón ahumado noruego y brotes tiernos con mostaza dulce al eneldo.

Mini sándwich de pechuga de pollo asada, brotes tiernos y guacamole casero.

Mini sándwich de pollo asado, brotes tiernos y salsa de mostaza antigua dulce.

Mini sándwich de pollo asado, brotes tiernos y salsa de curry.

Mini sándwich inglés (con mayonesa, huevo duro picado y perejil)

Mini sándwich de atún con mayonesa.

Mini sándwich de roastbeef con brotes tiernos, salsa especial y confitura de frambuesa.

Mini sándwich de crema de queso mascarpone con trufa, pasas y rúcola.

Mini sándwich de queso crema, pimiento rojo caramelizado y nueces.



Mini blinis de salmón noruego con crema agria, huevo hilado y huevas de mújol.

Mini sándwich de queso gorgonzola con nueces, pasas y rúcula.

Mini medianoche de lacón con queso brie y tomate de temporada.

Mini medianoche de espárragos con mayonesa.

Mini medianoche de pollo asado, brotes tiernos y salsa de curry casera.

Mini medianoche de salmón ahumado noruego con mostaza dulce de eneldo.

Vasito de rúcula, fresas, parmesano, pipas de calabaza y vinagreta.

Vasito de ensalada con queso de cabra, crujiente de jamón y nueces.

Vasito de ensalada de burrata fresca con aliño de tomate Raf.

Vasito de ensalada César.

Vasito de ensalada de salmón, queso fresco y



mostaza dulce de eneldo.

Vasito de ensalada de mango, foie casero, perlas de pollo crujiente y tomate cherry.

Vasito de ensalada payesa.

Vasito de ensalada de atún y aguacate.

Vasito de crudités con hummus.

Vasito de ceviche de corvina con aguacate y mango.

Vasito de poke hawaiano con atún rojo, alga Wakame y salsa Kimuchi especial.

Bocado mejicano picante (al gusto): de pollo macerado en mil verduritas, pico de gallo, guacamole casero y crema agria.

California Roll variados. *(consultar opciones)*

Nigiri variados. *(consultar opciones)*

Maki variados. *(consultar opciones)*



Aperitivos

CALIENTES



3

Cremas y guisos

Crema de patata trufada.

Crema de boletus.

Crema de puerros con crujiente de ibérico.

Crema de calabaza asada con leche de coco (opcional).

Sopa de cebolla con crujiente de pan y queso.

Consomé.

Lentejas con verduritas. (*disp. versión tartaleta*)

Crema de calabacín con crujiente de ibérico.

Crema de verduras de temporada.

Sopa de ajo tradicional con sus taquitos de ibérico.



Crema de calabaza asada con albahaca fresca.



Tosta de mini filetes rusos con brie y cebolla caramelizada.

Canapés calientes

Daditos de merluza a la romana con salsa Kimuchi.

Daditos de merluza a la romana con salsa tártara.

Tiras de secreto ibérico con salsa de mojo picón verde casera.

Tiras crujientes de pollo macerado con salsa de tomate casero.

Tiras crujientes de pollo macerado con salsa de mostaza y miel.

Perlitas de pechuga de pollo con mayonesa suave de salsa Kimuchi.

Brocheta de langostinos tigre con mayonesa de cilantro.

Brocheta de pollo teriyaki y sésamo tostado con salsa de soja y miel.



Tosta de sobrasada, huevo de codorniz frito y miel de romero.

Montadito de lomo de pechuga de pavo asado con costra de mostaza antigua y salsa dulce de limón.

Montadito de solomillo ibérico con patatas paja.

Montadito de solomillo ibérico a la sal con queso brie y chutney de mango.

Montadito de bizcochito de zanahoria con carrillera de ternera y puré de boniato.

Tosta de maíz frita con queso de cabra y miel de romero.

Tosta con queso brie y cebolla caramelizada.

Tosta de mini filetes rusos con brie y cebolla caramelizada.

Tartaleta de trigo con taquitos de pollo al curry.

Tartaleta de mini albóndiga con salsa española.
(disp. versión cucharita)



Crepe de confit de pato a las mil verduritas.

Cucharita de pulpo “a la gallega” con patatita baby.

Crepes de merluza.

Crepe de confit de pato a las mil verduritas.

Crepes de jamón y queso.

Crepes de pollo con champiñones.

Crepes de espinacas con bechamel y gambas.

Crepes de bechamel de puerros y jamón.

Cazuelita de arroz cremoso de daditos de pollo (o langostinos) con salsa de curry, leche de coco y puerro.

Cazuelita de arroz cremoso de daditos de pollo (o langostinos) con salsa de mostaza antigua y miel.

Cazuelita de cous cous con verduritas y aliño especial.

Cazuelita de pasta “a la Boloñesa”.



Mini canelón de merluza y crema de bechamel al parmesano.

Cazuelita de pasta “a la Carbonara”.

Cazuelita de pasta en salsa cremosa de bacon, nueces y dátiles.

Cazuelita de albóndigas caseras.

Cazuelita de carrillera de ternera y puré de patata (o boniato) casero.

Cazuelita de calamares en su tinta.

Cazuelita de potaje de vigilia.

Mini canelón al horno de carne con salsa de tomate casera.

Mini canelón al horno de boletus con trufa y crema de parmesano especiada.

Mini canelón al horno de merluza y crema de bechamel.

Mini canelón al horno de salmón con crema de puerro y verduritas.

Mini canelón al horno de verduritas al curry.



Cucharita de pulpo “a la gallega” con patatita baby cocida.

Mini canelón al horno de confit de pato a las mil verduritas.

Mini volován al horno de crema de calabaza con queso azul y cebolla caramelizada.

Mini volován al horno de morcilla con confitura de manzana.

Mini volován al horno de sobrasada con huevo de codorniz.

Mini volován al horno de cremoso de langostino.

Mini volován al horno de crema de merluza con sal de pimentón de la Vera en escamas.

Mini volován al horno de champiñón y brie.

Mini volován al horno de espinacas con bechamel.

Bocadito de mini pizza casera con salsa de tomate, mozzarella fresca y jamón de york.

Bocadito de mini pizza casera de queso azul nueces y dátiles.

Bocadito de mini pizza casera con queso mozzarella, salsa pesto, tomate seco y rúcula.

Bocadito de mini pizza casera con atún y cebolla caramelizada.

Croquetas caseras de jamón ibérico.

Croquetas caseras de chorizo.

Croquetas caseras de rabo de toro estofado.

Croquetas caseras de morcilla y manzana.

Croquetas caseras de puerro confitado.

Croquetas caseras de boletus.

Croquetas caseras de gorgonzola.

Croquetas caseras de cabrales.

Croquetas caseras de Idiazabal.

Croquetas caseras de gambas.

Croquetas caseras de txipirón.

Croquetas caseras de mejillón.

Samosa crujiente de verduritas al curry con salsa Kimuchi.

Saquito crujiente de verduras con salsa agropicante o de soja.

Saquito crujiente de marisco con salsa agropicante o de soja.

Rollito vietnamita crujiente de langostino con salsa Kimuchi.

Postres

ARTESANALES

4

Mini postres

Brocheta de frutas de temporada.

Fresas bañadas en chocolate con pepitas de oro.

Mini crepe de dulce de leche y nata montada casera.

Mini crepe de sirope de arce, plátano de Canarias y nata montada casera.

Mini crepe de Nutella con nata montada casera.

Mini crepe de fresas almibaradas con nata montada casera.

Mini crepe Suzette nata montada casera.

Mini pancake de cacao con plátano, dulce de leche y nata.

Mini pancake con Nutella y nata montada casera.

Mini pancake con plátano, Nutella y nata montada.



Bocadito de tarta Red Velvet con frosting de queso.



Mini tartita de crema de limón casera con merengue italiano flambeado.

Mini gofre con Nutella (sirope de arce o dulce de leche) y nata montada casera.

Mini tartita de queso mascarpone con cacao espolvoreado y fresa deshidratada.

Mini tartita de crema de chocolate con naranja confitada.

Mini tartita de crema de limón casera con merengue italiano flambeado.

Mini tartita de crema de violeta con su merengue.

Mini tartita de crema de rosas con su merengue.

Mini tartita de crema de limón casera con merengue de violeta.

Mini tartita de crema de naranja casera con merengue italiano flambeado.

Bocadito de chocolate negro con crema de pistacho y frambuesa deshidratada.



Mini tartita de queso Mascarpone con cacao puro espolvoreado.

Bocadito de chocolate negro con crema de After Eight.

Bocadito de chocolate negro con crema de fruta de la pasión y pepitas de oro.

Bocadito de chocolate negro con crema de violeta y pepitas de oro.

Bocadito de chocolate negro con crema de naranja casera.

Bocadito de chocolate negro con crema de leche merengada.

Bocadito de tarta de queso casera con coulis de frutos rojos.

Bocadito de tarta Green Velvet con frosting de chocolate.

Bocadito de tarta de zanahoria casera con frosting de queso y confitura de zanahoria.



Mini tarta árabe con crema de mascarpone y almendra tostada dulce

Bocadito de tarta Guinness casera con frosting de queso.

Bocadito de tarta Banana Bread con frosting de cacao.

Bocadito de tarta Ginger Bread.

Bocadito de tarta Red Velvet con frosting de queso.

Bocadito de tarta de violeta con su frosting de violeta.

Bocadito de pastel de chocolate casero con nata montada y frutos rojos.

Bocadito de Brownie casero con nueces (opcional) y nata montada.

Bocadito de Blondie casero con nueces (opcional) y nata montada.

Vasito de mousse de chocolate blanco con frutos rojos.



Variado de mini After Eight Y crema de fruta de la pasión.

Vasito de mousse de arroz con leche y crujiente de canela.

Vasito de mousse de chocolate negro.

Vasito de mousse de fruta de la pasión.

Vasito de yogur natural con daditos de fruta de temporada. *(opción con granola)*

Vasito de crema de fruta de la pasión con tierra de galleta y nata montada.

Vasito de crema de naranja con merengue italiano flambeado.

Vasito de crema de limón con merengue italiano flambeado.

Vasito de tarta Banoffe casera.

Vasito de tiramisú casero.

Vasito de “Tarta de la Abuela Ángela”.

Vasito de arroz con leche casero.



Bocadito de tarta de violeta con su frosting de violeta.

- Vasito de macedonia de frutas de temporada.
- Vasito de natillas caseras con galleta María.
- Vasito de panna cotta de dulce de leche casero.
- Mini lingotes de leche frita.
- Mini panna cotta con coulis de fresas.
- Mini pavlovas variadas.
- Mini cazuelita de crumble de manzana caramelizada (opcional con helado de vainilla).
- Mini tartita Banoffee con nata montada y cacao puro espolvoreado.
- Mini tartita Tatin con nata montada y pepitas de oro.
- Mini coulant de chocolate (opcional con helado de vainilla).
- Mini tartita de manzana confitada con crema de Mascarpone y cacao puro espolvoreado.



Mini tartita de crema de rosas con su merengue.

- Mini “Torrija de la Abuela Teresa” caramelizada.
- Mini tarta árabe con crema de Mascarpone y almendra tostada dulce.
- Suspiros de merengue variados.

Tartas caseras

- Tarta bombón con cacao puro al 70% y panela.
- Tarta rústica de chocolate con crujiente de merengue.
- Pastel de chocolate de Tanzania.
- Tarta árabe con crema de mascarpone y almendras laminadas.
- Tarta de zanahoria bio con jengibre fresco, canela de Saigón, vainilla de Madagascar y nuez moscada.



Vasito de natillas caseras con galleta María

Tarta Tatin de manzana o pera.

Tarta de crema de limón, lima o naranja con merengue italiano flambeado y lascas crujientes de cítricos.

Tarta de fruta de temporada con su almíbar sobre crema de limón con base de galleta ecológica.

Tarta After Eight.

Tarta de Cumpleaños: con galleta María y mousse de chocolate.

Tarta Banoffee.

Tarta de queso fresco cubierta de mermelada casera de frutos rojos o dulce de leche.

Tarta de requesón con cítricos.

Pavlova rellena de: crema de mascarpone, nata, Lemon Curd, Orange Curd o chocolate.

Crumble de manzana reineta.

Brownie casero de chocolate y nueces.



Pumpkin Pie acompañada de nata fresca.

Tarta “de la Abuela Ángela” de galletas María bañadas en Málaga Virgen con nata y chocolate.

Bizcochos caseros

Bizcocho clásico de AOVE.

Bizcocho clásico de yogur ecológico.

Bizcocho de chocolate bio.

Bizcocho con ralladura de limón, naranja o lima.

Bizcocho de manzana Grand Smith.

Bizcocho de plátano elaborado con harina de espelta.

Bizcocho de nata fresca.

Bizcocho marmolado de cacao puro.

Bizcocho de zanahoria bio.



Mini “Torrija de la Abuela Teresa” caramelizada.

Bizcocho de limón, jengibre y pimienta.

Bizcocho Red Velvet.

Brownie casero de chocolate.

Bizcocho de calabacín.

Bizcocho de remolacha.

Bizcocho de coco.

Bizcocho especiado con pasas, nueces y dátiles.

Bizcocho de canela de Saigón y nata fresca.

Bizcocho de arándanos y yogur.

Bizcocho con pepitas de chocolate negro o blanco.



Bundt Cake de coco y chocolate blanco.

Bundt Cakes

Bundt Cake de chocolate.

Bundt Cake de zanahoria con especias.

Bundt Cake de limón y semillas de amapola.

Bundt Cake de coco y chocolate blanco o negro.

Bundt Cake de calabaza y nueces.

Bundt Cake de moka y nueces.

Red Velvet Bundt Cake.

Bundt Cake de crema con vainilla.

Bundt Cake marmolado de naranja y chocolate.

Bundt Cake de limón, jengibre y pimienta.



Bizcocho de limón para celíacos.

Postres *celíacos*

Tarta de chocolate.

Tarta de limón, naranja o lima con merengue flambeado y base de galleta glutenfree.

Crumble de manzana.

Tarta de Banoffee.

Bizcocho de limón.

Bizcocho de chocolate.

Bizcocho de zanahoria.

Brownie de chocolate y nueces.

Pastel de plátano y crema de cacahuete.



Mini pavlovas de queso mascarpone y frutos rojos.

Postres *veganos*

Bizcocho Veggie de limón o naranja elaborado con leche de avena, panela, almendra molida y harina de trigo.

Bizcocho Veggie marmolado de cacao puro elaborado con leche de almendra, panela, almendra molida y harina de trigo.

Bizcocho Veggie de chocolate con yogur de soja, harina de espelta integral y leche vegetal.

Bizcocho Veggie de chocolate con avellanas.



Opciones

DE CÓCTEL

5

Cóctel 1

— C1. —

25,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Vasito de salmorejo cordobés con huevo picado y crujiente de ibérico.

Bocado de empanada casera de bonito (jamón de York, queso o carne).

Tartaleta de guacamole casero con tomate seco y cilantro.

Tartaleta de hummus casero con emulsión de pimentón de la Vera y AOVE y granada fresca.

Tosta crujiente de ensaladilla rusa casera con un toque de pimienta roja caramelizado.

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con salsa pesto casera.

Mini sándwich de salmón ahumado noruego y brotes tiernos con mostaza dulce al eneldo.

Crepes de mil verduritas al curry.

Tartaleta de pisto casero con huevo picadito.

Bocadito de pastel de chocolate casero con nata montada y frutos rojos.

Cóctel 2

— Ctl. —

Tosta con picadito de pimiento de piquillo, cebollita roja, lascas de ventresca y reducción de Pedro Ximénez.

Mini blini de salmón ahumado noruego con queso ricotta y membrillo.

Tartaleta de guacamole casero con langostino y tomatito cherry.

Mini sándwich de roastbeef con brotes tiernos, salsa especial y confitura de frambuesa.

Crepe de remolacha con queso crema y pimiento rojo caramelizado.

Rollitos de arroz vietnamitas con pollo asado macerado y salsa agropicante.

Tosta crujiente de queso gorgonzola con confitura de peras conferencia.

Brocheta de cecina, mozzarella fresca y mango con reducción de Pedro Ximénez.

Crepes de boletus y salsa de trufa.

Mini blini de lacón con huevo hilado.

Bocadito de tarta de zanahoria casera con frosting de queso y confitura de zanahoria.

Mini tartita de crema de limón casera con merengue de violeta.

30,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Cóctel 3

— Ctl. —

Tabla de quesos con hojaldritos caseros.

Jamón Ibérico con picos artesanos.

Vasito de salmorejo de mango con langostino.

Bombón de foie micuit con almendra caramelizada, confitura de manzana reineta, gelatina de vino dulce y oro de chocolate.

Flor de trigo con burrata fresca, pimiento rojo caramelizado, salsa de pesto casera y lascas de sal negra.

Rollito de cecina, foie y membrillo.

Cilindro de taco de atún rojo macerado en Teriyaki con cremoso de aguacate, lima, alga wakame y sésamo caramelizado.

Mini blini de salmón ahumado noruego con

salsa de mostaza y eneldo dulce, crema agria, huevo hilado y huevas de mújol.

Brocheta de langostino cocido, huevo de codorniz y tomate cherry con salsa dulce y picante de rábano.

Cazuelita de arroz cremoso de daditos de pollo (o langostinos) con salsa de curry, leche de coco y puerro.

Mini canelón al horno de boletus con trufa y crema de parmesano especiada.

Bocadito de tarta Red Velvet con su frosting.

Bocadito de tarta de violeta con su frosting.

35,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Cóctel 4

— Cñ. —

40,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Jamón Ibérico con picos artesanos.

Rocas de parmesano con miel trufada.

Rollito de bresaola con rúcula, parmesano y salsa pesto casera.

Bizcochito especiado con medallon de foie casero y gajo de manzana caramelizada.

Flor de trigo con burrata fresca, confitura de fruta de la pasión y salsa de pesto rojo casera.

Tosta crujiente de steak tartar (hecho en el momento) con picadito de encurtidos caseros.

Tartaleta de crema de queso azul con confitura de pera, almendra caramelizada e ibérico.

Mini blini de roastbeef con salsa de chalota, ciruelas, pasas, manzana reineta y orejones.

Tartaleta de tartar de atún rojo de Almadra, tomate y aguacate picadito.

Daditos de merluza a la romana con salsa tártara casera.

Brocheta de langostinos tigre con salsa Kimuchi casera.

Croquetas caseras de jamón ibérico.

Croquetas caseras de boletus.

—

Brocheta de frutas de temporada.

Bocadito de chocolate negro con crema de After Eight.

Mini tarta árabe con crema de mascarpone y almendra tostada dulce.



Opciones

MENÚ SENTADOS



6

Menú Básico

58,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Entrantes *(elegir una opción)*

Jamón ibérico de bellota con pan tostado, emulsión de tomate bio y AOVE y Sal de Ibiza.

Medallón de foie micuit casero con tostas finas de pan multicereal, gelatina de vino dulce y compota de fruta de temporada.

Salmorejo cordobés con espárragos trigueros a la plancha.

Vieiras al grill con jamón ibérico crujiente, ensalada de algas wakame y mayonesa suave de wasabi.

Ensalada de tomate de temporada con anchoas de Santoña en salazón.

Ensaladilla rusa con ventresca de atún.

Salmón noruego ahumado con mini blinis caseros con crema de eneldo, huevo hilado y perlas de mar.

Tomate rama semiseco con crema de parmesano y albahaca fresca.

Milhojas de manzana asada caramelizada, hojaldre crujiente y foie casero.

Ensalada de burrata con carpaccio de tomate de temporada y aceite de trufa.

Ensalada Caprese con tomate bio, mozzarella de buffalo y salsa pesto casera.

Primer plato *(elegir una opción)*

Tartar de tomate de temporada y aguacate con burrata de la Puglia, salsa pesto y pimiento rojo caramelizado

Calabacín relleno de boloñesa de ternera de Ávila con salsa de tomate casera y gratén de emmental.

Ensalada pad thai con pollo de corral, mango y vinagreta dulce de arroz.

Ensalada de brotes tiernos, fresas, pipas de calabaza y queso fresco de cabra.

Típica ensalada payesa con sus patatas de pueblo, pimientos asados con AOVE y sal Maldon.

Ensalada de judías verdes con vinagreta de frambuesa, virutas de foie casero y pan tostado.

Ensalada tibia de pollo de corral con salsa de yogur, pepino, cebollino y aceitunas.

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel.

Ensalada mediterránea de mézclum de lechugas, espárragos blancos, atún, huevo duro, cebolleta tierna y tomate de temporada.

Ensalada de pasta con perlas de mozzarella, tomatitos cherry y salsa pesto.

Ensalada de salmón ahumado, alcaparras, cebollita picada, huevo duro y aliño de cítricos.

Ensalada de mezclum de brotes tiernos, fresas, parmesano, pipas y vinagreta de balsámico.

Ensalada de pavo crujiente con salsa Thai.

Crema de calabaza asada con tocineta en lardones finos y almendra tostada.

Crema de calabacín con crujiente de ibérico.

Crema de verduras de temporada.

Sopa de ajo.

Salmorejo cordobés.

Gazpacho tradicional con su guarnición.

Gazpacho de remolacha.

Vichyssoise.

Potaje de garbanzos.

Fabada asturiana.

Callos a la madrileña.

Arroz caldoso de matanza.

Guarnición *(elegir una opción)*

Tabulé: búlgur ecológico, picadito de tomate, chalota roja, perejil, cilantro y aliño de limón.

Cous cous con mil verduritas.

Quinoa con nueces, dátiles, berenjena y cebolla pochada.

Arroz bomba en aliño de miel, salsa de soja y pasas.

Ensalada verde con cebolleta muy fina.

Guisantes rehogados con ibérico y cebolla.

Patatas gratinadas al horno.

Segundo plato *(elegir una opción)*

Roastbeef con salsa de chalota, ciruelas pasas, manzana golden y vino Sauternes.

Solomillo de cerdo ibérico con salsa española.

Pechuga de pavo asada a las finas hierbas con mostaza a la antigua.

Daditos de pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel.

Carrilleras de ibérico estofadas al Oporto.

Filetes rusos con cebolla caramelizada pochada y aliño especial.

Albóndigas caseras en su salsa.

Langostinos con salsa de curry.

Bacalao con tomate frito y pimiento rojo asado.

Merluza en salsa verde.

Calamares en su tinta.

Milanesa de ternera de Ávila muy fina.

Crepes rellenos de merluza fresca y puerros confitados.

Canelones rellenos de confit de pato a las mil verduritas.

Lasaña de ternera de Ávila.

Lasaña de verduras y queso de cabra.

Postres caseros *(elegir una opción)*

Tarta árabe con almendra laminada caramelizada y frutos rojos.

Tarta de crema de limón con merengue italiano flambeado.

Brocheta de fruta de temporada.

Mousse de chocolate negro.

Tarta de Banoffee.

Tiramisú con café de Kenya.

Mini pavlova rellena de crema de mascarpone.

Pastel individual de tarta de zanahoria ecológica con crema de queso.

Torrijas con crujiente de azúcar caramelizado.

Arroz con leche.

Crema de chocolate blanco con frutos del bosque.

Crepes rellenos de dulce de leche y almendrita caramelizada.

Tarta de queso con mermelada de arándanos.

— Gf. —

Menú Medio

80,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Entrante 1 *(incluido)*

Jamón ibérico de bellota con pan tostado, emulsión de tomate bio, AOVE y Sal de Ibiza.

Entrante 2 *(elegir una opción)*

Medallón de foie micuit casero con tostas finas de pan multicereal, gelatina de vino dulce y compota de fruta de temporada.

Salmorejo cordobés con espárragos trigueros a la plancha.

Vieiras al grill con jamón ibérico crujiente, ensalada de algas wakame y mayonesa suave de wasabi.

Ensalada de tomate de temporada con anchoas de Santoña en salazón.

Ensaladilla rusa con ventresca de atún.

Salmón noruego ahumado con mini blinis caseros con crema de eneldo, huevo hilado y perlas de mar.

Tomate rama semiseco con crema de parmesano y albahaca fresca.

Milhojas de manzana asada caramelizada, hojaldre crujiente y foie casero.

Ensalada de burrata con carpaccio de tomate de temporada y aceite de trufa.

Ensalada capresse con tomate bio, mozzarella de buffala y salsa pesto casera.

Primer plato *(elegir una opción)*

Tartar de tomate de temporada y aguacate con burrata de la Puglia, salsa pesto y pimienta roja caramelizada.

Calabacín relleno de boloñesa de ternera de Ávila con salsa de tomate casera y gratén de emmental.

Ensalada pad thai con pollo de corral, mango y vinagreta dulce de arroz.

Ensalada de brotes tiernos, fresas, pipas de calabaza y queso fresco de cabra.

Típica ensalada payesa con sus patatas de pueblo, pimientos asados con AOVE y sal Maldon.

Ensalada de judías verdes con vinagreta de frambuesa bio, virutas de foie casero y pan tostado.

Ensalada tibia de pollo de corral con salsa de yogur, pepino, cebollino y aceitunas.

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel.

Ensalada mediterránea de mézclum de lechugas, espárragos blancos, atún, huevo duro, cebolleta tierna y tomate de temporada.

Ensalada de pasta con perlas de mozzarella, tomatitos cherry y salsa pesto.

Ensalada de salmón ahumado, alcaparras, cebollita picada, huevo duro y aliño de cítricos.

Ensalada de mézclum de brotes tiernos, fresas, parmesano, pipas y vinagreta de balsámico.

Ensalada de pavo crujiente con salsa Thai.

Crema de calabaza asada con tocineta en lardones finos y almendra tostada.

Crema de calabacín con crujiente de ibérico.

Crema de verduras de temporada.

Sopa de ajo.

Salmorejo cordobés.

Gazpacho tradicional (o de remolacha) con su guarnición.

Vichyssoise.

Potaje de garbanzos.

Fabada asturiana

Callos a la madrileña.

Arroz caldoso de matanza.

Guarnición *(elegir una opción)*

Tabulé: búlgur ecológico, picadito de tomate, chalota roja, perejil, cilantro y aliño de limón.

Cous cous con mil verduritas.

Quinoa con nueces, dátiles, berenjena y cebolla pochada.

Arroz bomba en aliño de miel, salsa de soja y pasas.

Ensalada verde con cebolleta muy fina.

Guisantes rehogados con ibérico y cebolla.

Patatas gratinadas al horno.

Segundo plato *(elegir una opción)*

Roastbeef con salsa de chalota, ciruelas pasas, manzana golden y vino Sauternes.

Solomillo de cerdo ibérico con salsa española.

Pechuga de pavo asada a las finas hierbas con mostaza a la antigua.

Daditos de pechuga de pollo con salsa de mostaza y miel.

Carrilleras de ibérico estofadas al Oporto.

Filetes rusos con cebolla caramelizada pochada y aliño especial.

Albóndigas caseras en su salsa.

Langostinos con salsa de curry.

Bacalao con tomate frito y pimiento rojo asado.

Merluza en salsa verde.

Salmón en papillote con verduritas tricolor.

Calamares en su tinta.

Milanesa de ternera de Ávila muy fina.

Crepes rellenos de merluza fresca y puerros confitados.

Canelones rellenos de confit de pato a las mil verduritas.

Lasaña de ternera de Ávila.

Lasaña de verduras y queso de cabra.

Postres caseros *(elegir una opción)*

Tarta árabe con almendra laminada caramelizada y frutos rojos.

Tarta de crema de limón con merengue italiano flambeado.

Brocheta de fruta de temporada.

Mousse de chocolate negro.

Tarta de Banoffee

Tiramisú con café de Kenya.

Mini pavlova rellena de crema de mascarpone.

Pastel individual de tarta de zanahoria ecológica con crema de queso.

Torrijas con crujiente de azúcar caramelizado.

Arroz con leche.

Crema de chocolate blanco con frutos del bosque.

Crepes rellenos de dulce de leche y almendrita caramelizada.

Tarta de queso con mermelada de arándanos.

— Ctl. —

Menú Superior

120,00€ / persona

10 % IVA no incluido

Entrantes *(incluidos)*

Jamón ibérico de bellota con pan tostado, emulsión de tomate bio, AOVE y Sal de Ibiza.

Medallón de foie micuit casero con tostas finas de pan multicereal, gelatina de vino dulce y compota de fruta de temporada.

Entrantes *(elegir una opción)*

Pulpo a la gallega con patatita asada baby, pimentón de la Vera y sal de Ibiza en escamas.

Salmorejo cordobés con espárragos trigueros a la plancha.

Vieiras al grill con jamón ibérico crujiente, ensalada de algas wakame y mayonesa suave de wasabi.

Ensalada de tomate de temporada con anchoas de Santoña en salazón.

Ensaladilla rusa con ventresca de atún.

Salmón noruego ahumado acompañado de mini blinis caseros con crema de eneldo, huevo hilado y perlas de mar.

Tomate rama semiseco con crema de parmesano y albahaca fresca.

Milhojas de manzana asada caramelizada, hojaldre crujiente y foie casero.

Ensalada de burrata con carpaccio de tomate de temporada y aceite de trufa.

Ensalada capresse con tomate bio, mozzarella de buffala y salsa pesto casera.

Primer plato *(elegir una opción)*

Tartar de tomate de temporada y aguacate con burrata de la Puglia, salsa pesto y pimiento rojo caramelizado.

Calabacín relleno de boloñesa de ternera de Ávila con salsa de tomate casera y gratén de queso emmental.

Ceviche nicaragüense de corvina.

Steak tartar con su picadito de encurtidos caseros y acompañado de pan de centeno.

Tartar de atún rojo con lámina de aguacate sobre cama de ajoblanco cremoso y crujiente de cebolla morada.

Ensalada pad thai con pollo de corral, mango y vinagreta dulce de arroz.

Ensalada de brotes tiernos, fresas, pipas de calabaza y queso fresco de cabra.

Ensalada thai de noodles, solomillo a la plancha, mango, aguacate, verduritas al dente y un toque agropicante.

Típica ensalada payesa con sus patatas de pueblo, pimientos asados con AOVE y sal Maldon.

Ensalada de judías verdes con vinagreta de frambuesa bio, virutas de foie casero y pan tostado.

Ensalada tibia de pollo de corral con salsa de yogur, pepino, cebollino y aceitunas.

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel.

Ensalada mediterránea de mézclum de lechugas, espárragos blancos, atún, huevo duro, cebolleta tierna y tomate de temporada.

Ensalada de pasta con perlas de mozzarella, tomatitos cherry y salsa pesto.

Ensalada de salmón ahumado, alcaparras, cebollita picada, huevo duro y aliño de cítricos.

Ensalada de mezclum de brotes tiernos, fresas, parmesano, pipas y vinagreta de balsámico.

Ensalada de pavo crujiente con salsa Thai.

Crema de calabaza asada con tocineta en lardones finos y almendra tostada.

Crema de calabacín con crujiente de ibérico.

Crema de verduras de temporada.

Sopa de ajo.

Salmorejo cordobés.

Gazpacho tradicional con su guarnición.

Gazpacho de remolacha.

Vichyssoise.

Potaje de garbanzos.

Fabada asturiana.

Callos a la madrileña.

Arroz caldoso de marisco.

Guarnición *(elegir una opción)*

Tabulé: búlgur ecológico, picadito de tomate, chalota roja, perejil, cilantro y aliño de limón.

Cous cous con mil verduritas.

Quinoa con nueces, dátiles, berenjena y cebolla pochada.

Arroz bomba en aliño de miel, salsa de soja y pasas.

Ensalada verde con cebolleta muy fina.

Guisantes rehogados con ibérico y cebolla.

Patatas gratinadas al horno.

Segundo plato *(elegir una opción)*

Solomillo de ternera con salsa de chalota, ciruelas pasas, manzana golden y vino Sauternes.

Rabo de toro estofado y deshuesado al vino tinto sobre timbal de verduras.

Carrilleras de ibérico estofadas al Oporto.

Milanesa de ternera de Ávila muy fina.

Pechuga de pavo asada a las finas hierbas con mostaza a la antigua.

Langostinos con salsa de curry.

Bacalao con tomate frito y pimiento rojo asado.

Merluza en salsa verde con almejas.

Salmón en papillote con verduritas tricolor.

Salmón al horno marinado en soja, sirope de arce, mostaza antigua y naranja con un toque de jengibre.

Lomo de atún rojo marcado a la plancha con un toque de sola, miel y hierbas provenzales.

Brocheta de rape a la plancha y carabinero sobre cama de puré ligero de patata, ajo y pimentón.

Calamares en su tinta.

Crepes rellenos de merluza fresca y puerros confitados.

Canelones rellenos de confit de pato a las mil verduritas.

Canelones rellenos de langostino con bechamel de puerro confitado y untoque de nuez moscada.

Postres caseros *(elegir una opción)*

Tarta árabe con almendra laminada caramelizada y frutos rojos.

Tarta de crema de limón con merengue italiano flambeado.

Brocheta de fruta de temporada.

Mousse de chocolate negro.

Tarta de Banoffee.

Tiramisú con café de Kenya.

Mini pavlova rellena de crema de mascarpone.

Pastel individual de tarta de zanahoria ecológica con crema de queso.

Torrijas con crujiente de azúcar caramelizado.

Arroz con leche.

Crema de chocolate blanco con frutos del bosque.

Crepes rellenos de dulce de leche y almendrita caramelizada.

Tarta de queso con mermelada de arándanos.

***Todos los menús incluyen:**

Asistencia personal de una de las Chef.

Servicio de pan.

Vino, cerveza, refrescos y agua.

Café e infusiones.

*Opción vino de mejora: Vino Alonso del Yerro 2013.

*Opción copa premium: 10,00€ + IVA.

— Gt. —

***No incluyen:**

Servicio de 1 camarero (4 horas de contratación): 70,00€.

Servicio de 1 ayudante de cocina (4 horas de contratación):
70,00€.

Menaje (mantelería, cristalería, cubertería, vajilla, etc.).

*Requiere la contratación de 1 ayudante de cocina.



Tartar de atún rojo de Almadraba en emulsión de aguacate, AOVE, lima y ágave con alga wakame y tostas de pan de pasas artesano.

Pedidos

A PARTICULARES
Y EMPRESAS

*"La Cocina es
Alquimia de Amor."*

—C—

Guy de Maupassant

Carmela Molina
CATERING

Cm.

Carmela Molina Catering ofrece tanto a empresas como a particulares la posibilidad de contratar un servicio de entrega a domicilio.

Dentro de la oferta dirigida a empresas los clientes podrán disfrutar de selectos y deliciosos: desayunos, coffee breaks, meriendas, cócteles, almuerzos y cenas totalmente personalizables según las necesidades del cliente.

Para eventos particulares contamos con una amplia gama de productos para diferentes eventos: bautizos, comuniones, aniversarios, cumpleaños, etc. Además existe la posibilidad de pedir de manera individual una amplia selección de productos: tartas, bizcochos, bundt cakes, mermeladas caseras, etc.

Cm.



81



PARA EMPRESAS

Desayuno Básico

Café / café descafeinado (1 litro).

Infusiones (té negro, té verde, roiboos, poleo menta y manzanilla).

Leche (1 litro).

Zumo de naranja recién exprimido (1 litro).

5,00€ / persona

10 % IVA no incluido.

* Extra de leche (1 litro): 5,50 €

* Extra de zumo de naranja (1 litro): 10,00 €

* Extra de café (1 litro) o té (10 bolsitas): 10,00 €

PARA EMPRESAS Y PARTICULARES

Bandejas dulces

Mini bollería casera variada (25 u.): **15,00 €**

Mini croissants de mantequilla.

Mini napolitanas de chocolate.

Mini napolitanas de crema.

Mini magdalenas.

Mini croissants (20 u.): **12,50 €**

Mini napolitanas crema (20 u.): **12,50 €**

Mini napolitanas chocolate (20 u.): **12,50 €**

Mini muffins clásicas / limón / naranja (20 u.): **10,00 €**

Mini muffins de chocolate (20 u.): **12,50 €**

Cookies con pepitas de chocolate (15 u.): **8,50 €**

Mini galletas de mantequilla (15 u.): **8,50 €**

Mini merenguitos (15 u.): **10,00 €**

Scones clásicos (8 u.): **9,60 €**

Bocados de pastel de chocolate (20 u.): **22,00 €**

Bocados de pastel de limón (20 u.): **22,00 €**

Bocados de pastel de zanahoria (20 u.): **22,00 €**

Mini crepes de dulce de leche (12 u.): **12,00 €**

Mini crepes de crema de cacao (12 u.): **12,00 €**

Vasitos de yogur natural con fruta y granola (12 u.): **18,00 €**



7 PEDIDOS: PARTICULARES Y EMPRESAS

Vasito de tarta Banoffee (20 u.):	30,00 €
Vasito de tarta de limón (20 u.):	30,00 €
Vasitos de mousse de chocolate (20 u.):	24,00 €
Vasitos de tiramisú (20 u.):	24,00 €
Vasito de chocolate blanco (20 u.):	24,00 €
Vasito de tarta de queso (20 ud.):	24,00 €
Mini brochetas de frutas (20 u.):	24,00 €

Bandejas saladas

Mini sándwich de salmón ahumado con mostaza dulce y eneldo (12 u.):	15,60 €
Mini sándwich de pechuga de pollo asada con guacamole casero (12 u.):	15,60 €
Mini sándwich de atún con mayonesa (12 u.):	12,00 €



Mini sándwich de roastbeef con mermelada casera de frutos rojos.

Mini sándwich vegetal (12 u.):	12,00 €
Mini sándwich de jamón y queso (12 u.):	12,00 €
Mini sándwich de cangrejo (12 u.):	14,40 €
Mini sándwich inglés: mayonesa, huevo duro y perejil (12 u.):	12,00 €
Mini sándwich de roastbeef con mermelada casera de frutos rojos (12 u.):	15,60 €
Mini sándwich de mascarpone y trufa (12 u.):	15,60 €
Mini medianoche de lacón, brie, mayonesa y brotes tiernos (10 u.):	15,00 €
Mini medianoche de salmón ahumado (10 u.):	15,00 €
Mini medianoche de espárragos blancos con mayonesa (10 u.):	15,00 €
Mini medianoche de pollo asado con crema de mascarpone (10 u.):	15,00 €

Cp.



Rollitos de carpaccio de ternera con parmesano y rúcula fresca.

Mini blinis de roastbeef (18 u.):	24,00 €
Mini blinis de salmón con crema de caviar y huevo hilado (18 u.):	24,00 €
Mini blinis de lacón ahumado (18 u.):	24,00 €
Mini blinis de langostino con aguacate y salsa rosa (18 u.):	24,00 €
Mini crepes de mascarpone, rúcula, pasas y nueces (18 u.):	24,00 €
Mini crepes de verduritas al curry (18 u.):	24,00 €
Mini crepes de pato (18 u.):	24,00 €
Mini crepes de boletus y trufa (18 u.):	24,00 €
Rollitos vietnamitas (18 u.):	24,00 €
Mini tostas de pan tumaca (20 u./250 gr.):	9,00 €
Mini brochetas Capresse (24 u.):	36,00 €

Mini brochetas de ensalada César (24 u.):	36,00 €
Mini brochetas de taco de atún rojo macerado con salsa teriyaki (24 u.):	36,00 €
Tosta de foie con mermelada casera de frambuesas (24 u.):	36,00 €
Tabla de quesos variados con hojaldritos caseros (500 gr.):	27,50 €
Tabla de jamón ibérico de bellota con picos artesanos (100 gr.):	16,00 €
Tabla de lomo ibérico de bellota (100 gr.):	11,00 €
Quiche de jamón y queso (20 u. aprox.):	16,00 €
Quiche de espinacas y bechamel (20 u. aprox.):	16,00 €
Quiche de calabacín (20 u. aprox.):	16,00 €

Quiche de gorgonzola, pera y nueces (20 u. aprox.):	19,00 €
Empanada de atún con tomate (36 u.):	19,00 €
Empanada de jamón y queso (36 u.):	17,00 €
Empanada de carne con cebolla y pasas (36 u.):	19,00 €
Croquetas de jamón y boletus (20 u.):	16,00 €
Vasitos de crudités con dip de hummus o queso fresco (20 u.):	22,50 €

Tartas caseras

Tarta Bombón con cacao puro al 70% y panela.	23,00 €
Tarta rústica de chocolate con crujiente de merengue.	30,00 €
Pastel de chocolate de Tanzania.	25,00 €
Tarta árabe con crema de mascarpone y almendras laminadas (<i>montada in situ</i>).	22,00 €
Tarta de zanahoria bio con jengibre fresco, canela de Saigón, vainilla de Madagascar y nuez moscada.	25,00 €
Tarta Tatin de manzana o pera.	23,00 €
Tarta de crema de limón, lima o naranja con merengue italiano flambeado y lascas crujientes de cítricos.	25,00 €
Brownie casero de chocolate y nueces.	25,00 €

Tarta rústica de chocolate con crujiente de merengue.



Tarta de zanahoria bio.

Tarta de fruta de temporada con su almíbar sobre crema de limón con base de galleta ecológica.	38,00 €
Tarta After Eight.	25,00 €
Tarta de Cumpleaños: con galleta María y cremoso de chocolate.	20,00 €
Tarta Banoffee.	22,00 €
Tarta de queso fresco cubierta de mermelada casera de frutos rojos o dulce de leche.	25,00 €
Tarta de requesón con cítricos.	25,00 €
Pavlova rellena de crema de mascarpone, nata, Lemon Curd, Orange Curd o chocolate.	27,00 €
Crumble de manzana reineta.	20,00 €
Pumpkin Pie acompañada de nata fresca.	22,00 €



Bizcocho marmolado de cacao puro.

Tarta “de la Abuela Ángela”: galletas María bañadas en Málaga Virgen con nata y chocolate. **22,00 €**

Bizcochos caseros

Bizcocho clásico de AOVE.	8,00 €
Bizcocho clásico de yogur ecológico.	8,00 €
Bizcocho de chocolate bio.	10,00 €
Bizcocho con ralladura de limón, naranja o lima.	9,00 €
Bizcocho de manzana grand smith.	9,00 €
Bizcocho de plátano elaborado con harina de espelta.	10,00 €
Bizcocho de nata fresca.	9,00 €
Bizcocho marmolado de cacao puro.	10,00 €



Brownie casero de chocolate y nueces.

Bizcocho de zanahoria bio.	11,00 €
Bizcocho de limón, jengibre y pimienta.	11,00 €
Bizcocho Red Velvet.	12,00 €
Brownie casero de chocolate.	20,00 €
Bizcocho de calabacín.	12,00 €
Bizcocho de remolacha.	12,00 €
Bizcocho de coco.	12,00 €
Bizcocho especiado con pasas, nueces y dátiles.	12,00 €
Bizcocho de canela de Saigón y nata fresca.	12,00 €
Bizcocho de arándanos y yogur.	12,00 €
Bizcocho con pepitas de chocolate negro o blanco.	12,00 €



Bundt cake marmolado de naranja y chocolate.

Bundt Cakes

Bundt cake de chocolate.	18,00 €
Bundt cake de zanahoria con especias.	18,00 €
Bundt cake de limón y semillas de amapola.	15,00 €
Bundt cake de coco y chocolate blanco o negro.	18,00 €
Bundt cake de calabaza y nueces.	18,00 €
Bundt cake de moka y nueces.	18,00 €
Red Velvet Bundt Cake.	18,00 €
Bundt Cake de crema con vainilla.	15,00 €
Bundt Cake marmolado de naranja y chocolate.	16,00 €
Bundt Cake de limón, jengibre y pimienta.	16,00 €



Bizcocho de manzana grand smith

Para celíacos

Tarta de chocolate.	30,00 €
Tarta de limón, naranja o lima con merengue flambeado y base de galleta glutenfree.	30,00 €
Crumble de manzana.	25,00 €
Tarta de Banoffee.	27,00 €
Bizcocho de limón.	14,00 €
Bizcocho de chocolate.	15,00 €
Bizcocho de zanahoria.	16,00 €
Brownie de chocolate y nueces .	25,00 €
Pastel de plátano y crema de cacahuete.	28,00 €



Bizcocho veggie de cacao y almendra molida.

Para veganos

Bizcocho vegano de limón o naranja elaborado con leche de avena, panela, almendra molida y harina de trigo. **12,00 €**

Bizcocho vegano marmolado de cacao puro, elaborado con leche de almendra, panela, almendra molida y harina de trigo. **12,00 €**

Bizcocho vegano de chocolate con yogur de soja, harina de espelta integral y leche vegetal. **12,00 €**

Bizcocho vegano de chocolate con avellanas. **12,00 €**





Condiciones

DE CONTRATACIÓN

Condiciones “Servicio de Cóctel”

El mínimo de contratación es de 350€ por evento. Sujeto a disponibilidad de fechas.

Los precios de los cócteles no incluyen el 10% de IVA. El IVA aplicado a los servicios ajenos a Carmela Molina Catering (menaje de cristalería, mobiliario, decoración, etc.) es del 21%.

Los menús se pueden adaptar según las necesidades del cliente. Recomendamos revisar el listado total de productos que ofrecemos en los apartados 2, 3 y 4 del documento.

En las diferentes opciones de cóctel, se incluye una pieza y media por persona en las categorías de canapés, exceptuando cazuelitas y postres. Existe posibilidad de reforzar la cantidad de piezas por persona, lo que supondrá un incremento en el precio final.

El precio incluye sólo la comida. Se pueden contratar servicios extra como: barra libre, camareros/as, ayudante de cocina o decoración.

La asistencia personal de las Chef durante el evento tendrá un cargo adicional en el presupuesto final. Incluye realización del servicio de cóctel de forma presencial, coordinación y seguimiento del mismo desde una hora y media antes del comienzo del evento hasta la hora acordada con el cliente para su finalización.

Todos los productos se sirven emplatados sin coste adicional. Las piezas de porcelana, cristal y elementos decorativos básicos, se recogerán al día siguiente del evento.

La modalidad estándar del servicio de cóctel es tipo buffet. Consultar opción de servicio móvil de camareros con bandejas.

Condiciones “Servicio de Menú Sentados”

El mínimo de contratación es de 350€ por evento. Sujeto a disponibilidad de fechas.

Se requiere la contratación de un ayudante de cocina como mínimo.

En los precios de los menús no está incluido el 10% de IVA.

Los menús son totalmente adaptables a las necesidades de cada cliente. La disponibilidad de algunos productos de nuestra carta puede variar dependiendo de la temporada. Se aceptará cualquier sugerencia por parte del cliente en la elaboración de algún plato que no se encuentre en la carta.

La pérdida o rotura del menaje supondrá un coste adicional para su reposición.

Condiciones pedidos empresas y particulares

El mínimo de contratación para empresas es de 10 personas con un pedido no inferior a 350€. Sujeto a disponibilidad de fechas.

En los precios de los productos no está incluido el 10% de IVA.

El IVA aplicado en el servicio de contratación de camareros es del 21%.

El precio incluye sólo la comida. Se puede contratar el servicio de bebidas durante el evento, camareros y ayudante de cocina.

La asistencia personal de las chef durante el evento tendrá un cargo adicional en el presupuesto final.

Los horarios de entrega se realizarán a partir de las 9:00 AM.

Confirmación vía email. Se devolverá el presupuesto firmado por correo.

Debido a que todos nuestros productos se elaboran de manera artesanal y en el día, los pedidos deberán realizarse con un mínimo de 48h de antelación de la fecha de entrega. Sujeto a disponibilidad de fechas.

Forma de pago

Los presupuestos tienen una validez de 30 días.

Aceptación de presupuesto y contratación: vía email.

Para hacer efectiva la reserva será necesario el abono del 50% del presupuesto total. El 50% restante se abonará 24 horas antes de la realización del evento. En caso de cancelación fuera del tiempo establecido no se devolverá la reserva realizada.

Se facturará el número de personas contratado y confirmado 72 horas antes de la celebración del evento.

Si hubiese mayor asistencia de personas del número contratado, se cobrarán los cubiertos al precio previamente presupuestado al cliente.

El transporte de la mercancía es gratuito en Madrid centro y alrededores (dentro de la M-30).

Para servicios fuera de Madrid capital consultar disponibilidad y tarifas.

Servicios adicionales

Personal de apoyo:

Ayudante de cocina: **100,00 €** (mínimo de 4 horas).

Camareros: **70,00 €** (mínimo de 4 horas).

**Se recomienda la contratación de al menos un camarero/a por cada 15 personas.*

Servicio de barra libre:

Precio por persona y por hora: **5,00€**

**Incluye: vino tinto Cune crianza o similar, vino blanco Verdejo Cune o similar, cerveza, refrescos (Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta de limón y Fanta de naranja) y agua.*

**Opción de vino de mejora a consultar.*

**Opción de incluir alcohol de alta graduación: 8,00€ por persona y por hora (consultar opciones).*

**Opción de incluir mojitos caseros: 3,50€ por persona y por hora.*

**La barra libre de bebidas premium tendrá un coste adicional.*

**El montaje de la barra in situ (con menaje, hielo y enfriadores) estará incluido siempre que la cantidad de personas sea superior a 50.*

**El servicio de barra libre exige la contratación de al menos un camarero/a por barra.*

Servicio de café e infusiones:

Precio por persona y por hora: **2,50€** (incluye el montaje y menaje necesario).



Carmela Molina
CATERING

21/22

catering@carmelamolina.com

620 235 646 | 696 532 442

www.carmelamolina.com