

10 AÑOS | san Quintín

CARTA COMUNIONES 2021

Los pequeños detalles son los que dejan un buen sabor de boca. Confiar en San Quintín significa tranquilidad.

Ocúpate del resto, y deja que nosotros nos ocupemos de la parte gastronómica.



Entrantes al centro

Tabla de jamón ibérico con regañas

Tabla surtida de ibéricos

Surtido de fritos San Quintín

(croqueta de jamón, delicia de chipirón, delicia de Cabrales, piruleta de langostino, brick crujiente de pato)

Bandeja de canapés surtidos

(de jamón ibérico con mayonesa y pistachos, de pulpo con parmentier de patata trufada, de ensaladilla de mar, de cremoso de queso con salmón y eneldo)

Tarrina de foie con compota de manzana

(foie casero, compota de manzana y tostas de pasas para 4 pax.)

Entrantes individuales (mínimo 5 raciones)

Carpacho de ternera con virutas de parmesano, rúcula y crujiente de pan

Alcachofas rellenas de ibérico con crema de langostinos

Pimientos D.O. rellenos de verduritas y langostinos

Ensaladilla rusa natural casera

Huevos rellenos

Cazuelita de gambones al ajillo con cayena

Vieira gratinada rellena de bacalao y langostinos

Vieira gratinada rellena de changurro

Pastel de cabracho con tostadas

Crema de marisco

Langostinos tigre cocidos al laurel

Ensaladas

Ensalada de codorniz escabechada con confitura de tomate

Ensalada de gulas y gambas

Ensalada de pulpo con patata confitada y vinagreta de ali olil

Ensalada de bogavante con vinagreta de yogur

Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta



Paellas (mínimo 10 raciones)

Paella de carne
Paella de pescado fresco
Paella mixta
Arroz con bogavante

Carnes (mínimo 5 raciones)

Pechuga de pollo a la naranja
Confit de pato con crema de patata y compota de manzana
Carrilleras ibéricas estofadas al vermut
Hojaldre relleno de solomillo de cerdo y manzana con salsa de boletus
Rabo de toro estofado al vino de Rioja
Patitas de cordero
Corderito asado con patatas panadera
½ cordero asado con patatas panadera
Cochinillo asado con patatas panadera
½ cochinillo asado con patatas panadera

Pescados (mínimo 5 raciones)

Chipirones rellenos en su tinta
Tajada de bacalao a la riojana ó al pilpil
Cocochas de bacalao al pilpil con almejas
Lomo de bacalao selecto dinastía al pilpil con gulas del Norte
Merluza rellena de changurro con crema marinera y almejas
Rape en salsa de carabineros con almejas



Postres (mínimo 5 raciones)

Tarta de queso con frutos rojos y coulis de mango

Milhojas de crema y nata

Macedonia de frutas naturales con toque de licor

Brocheta de 3 frutas naturales

Torrija caramelizada en infusión de piña colada

Tiramisú casero

Bollo artesano de pan individual



Condiciones, reserva y forma de pago

Se realizará un cargo/transferencia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva, a la aceptación del mismo.

Con motivo del COVID, se permite anular la celebración hasta una semana antes por causa de fuerza mayor (contagio en la familia directa o restricciones oficiales que impidan la celebración del evento)

El resto del pago se realizará el día siguiente de la realización del servicio.

Contacta con nosotros:

945 622 444

