

Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

CARTA DE SENTADOS - MÍNIMO 12 PERSONAS

Nuestra carta ofrece platos elaborados en el día especialmente para cada cliente.

No es necesario pedir un menú completo, sino que nos adaptamos a las necesidades del cliente pudiendo escoger sólo el segundo plato o primero más postres, la combinación que se prefiera.

APERITIVOS

Foie mi cuit a los 3 vinos (precio 200gr)	21,90 €
Gelatina de sauternes	4,99 €
Pan de pasas (para servir con el foie)	3,99 €
Queso clarines con confitura de higos en tabla de madera y panes	12,50 €
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con picos (precio 100gr)	19,50 €
Lomo Ibérico de bellota con picos (precio 80gr)	10,50 €
Tacos de jamon con picos (100gr) Nuevo	5,90 €
Chorizo morcillero con picos (100gr) Nuevo	3,99 €
Fuet salgot con picos (100gr) Nuevo	4,50 €
Tabla de queso con confitura higos y picos (300gr)	14,90 €
Piruleta de parmesano Nuevo	0,99 €
Bombones de foie en cuchara de porcelana	1,10 €
Burrata con tomate dulce y aceite OVE cuchara de porcelana Nuevo	1,29 €
Cucharita de roastbeff con rucula y mayonesa Nuevo	1,29 €
Mini rollitos de salmón en cuchara de porcelana	1,29 €
Mini blini de salmón con salsa de eneldo Nuevo	1,49 €
Cuenquito de salmorejo con guarnición Nuevo	1,20 €
Tartaletas de crema de piquillo con parmesano	0,89 €
Tartaleta de tapenade de anchoas	0,89 €
Tartaleta de queso azul con pasas y rúcula	0,89 €
Taco de salmón con teriyaki y sésamo	0,99 €
Taco de atún con teriyaki y sésamo	0,99 €
Puntita de espárrago verde a la plancha con sal maldon Nuevo	1,29 €
Crudités con salsa de queso (precio ración)	3,99 €
Brocheta de gambas rebozadas con coco	1,49 €
Cuenquito salsa soja	0,29 €
Mini pechuguitas de pollo villaroy	0,99 €
Saquito de marisco Nuevo	1,15 €
Croquetas de jamón	0,70 €
Croquetas de boletus	0,90 €
Brocheta de pollo yakitori	1,29 €
Brochetas de mozzarella, tomate seco al pesto	1,29 €

Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

PRIMEROS PLATOS (PRECIOS POR PERSONA):

Crema de calabaza con raviolis rellenos de trufa y parmesano	4,99 €
Crema de lentejas con huevo poché	4,99 €
Crema de calabacín con picatostes	3,50 €
Crema de champiñones con aceite de trufa y jamón bellota	4,99 €
Crema de espárragos verdes con crujiente de jamón Nuevo	4,99 €
Crema de patatas con champiñones, huevo escalfado y aceite de trufa	5,99 €
Gazpacho de remolacha o el de toda la vida con crujiente de jamón	3,99 €
Vichyssoise con lascas de jamón	3,99 €
Consomé con guarnición	7,90 €
Bisque de marisco (cangrejos y carabineros)	7,90 €
Pastel de cabracho y merluza	45,90 €
Pastel de merluza con atún	29,99 €
Menestra de verduras con huevo de codorniz	7,90 €
Judias verdes con jamón y virutas de foie	7,90 €
Tartar de tomate con aguacate y carpaccio de calabacín	6,90 €
Ensalada templada de verduritas y calamares con vinagreta de lima (a la Marsellesa)	6,90 €
Ensalada César	4,90 €
Ensalada de tabulé con verduritas de verano	4,50 €
Ensalada de queso de cabra	4,50 €
Ensalada de pasta	3,90 €
Ensalada de berros, aguacate, langostinos y tomate cherry Nuevo	8,90 €
Ensalada de virutas de foie y pollo Nuevo	6,90 €
Noodles con verduritas y langostinos Nuevo	5,90 €
Ensalada de mozzarella, tomate y salsa de pesto	4,90 €
Aliño	0,00 €
Tarta finita de hojaldre con foie, cebolla caramelizada y lascas de parmesano	6,90 €
Espárragos verdes a la plancha con sal maldon, lascas de jamón y aceite de trufa Nuevo	6,90 €
Raviolis de trufa con salsa de foie y cebolla frita Nuevo	8,90 €
Tarta de tomate y queso de cabra y albahaca Nuevo	4,90 €
Habitas con jamón y huevo escalfado Nuevo	9,90 €
Hojaldrito con verduritas, langostinos y bacon	5,90 €
Arito de espárragos, alcachofas y parmesano	5,90 €

Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

SEGUNDOS PLATOS (PRECIOS POR PERSONA):

Solomillo mi-venaison (Especialidad)	16,90 €
Pechuguitas de pollo rellenos de foie, manzana y cebolla caramelizada con salsa de foie (Especialidad)	14,90 €
Rollitos de roastbeef relleno de rúcula y mostaza con salsa de carne (Especialidad)	12,90 €
Pollo al estilo basque o al curry	10,90 €
Pechuguitas de pollo rellenos de jamón, pimientos del piquillo y tomate	11,90 €
Rostbeef con salsa	11,90 €
Muslitos de pollo a la catalana	9,90 €
Escalope napolitano (con salsa de tomate y parmesano)	11,00 €
Carrilleras de vacuno	12,90 €
Confit de pato con salsa de frambuesa	13,90 €
Magret de pato con salsa de chalotas al oporto	12,90 €
Solomillo de cerdo ibérico a la mostaza	13,90 €
Contramuslos empanados con kikos	8,90 €
Bonito en salsa de tomate y pimientos con maíz	14,90 €
Merluza rebozada con mayonesa verde	15,90 €
Merluza en salsa verde con almejas y espárragos	15,90 €
Merluza con crema de mariscos y gambas Nuevo	16,90 €
Bacalao marinado con salsa miso sobre crema de maíz	14,00 €
Salmón al horno con salsa de jengibre, soja y miel	14,00 €

GUARNICIONES:

Manzanas caramelizadas	1,50 €
Pimientos del piquillo caramelizados	1,50 €
Gratin de patata y queso	1,50 €
Gratin de patata y setas	1,50 €
Puré de patatas	1,50 €
Puré de manzanas a la canela	1,50 €
Patatitas pequeñal al horno salteadas	1,50 €
Patatitas rellenas de queso de cabra	1,50 €
Arroz basmati salteado con pasas y piñones	1,50 €
Puré de batata	1,50 €
Salteado de Spaguetis de zanahoria y calabacín	1,50 €

POSTRES:

Tartita fina de manzana (individual)	4,50 €
Helado (SIN CARGO, CUANDO SE CONTRATA COCINERO)	0,00 €
Vaso CHATO de tiramisú	3,50 €
Vaso CHATO de crema de limón con frutos rojos	3,50 €
Vaso CHATO de dulce de leche con plátano y galleta	3,50 €
Vaso CHATO de mousse de chocolate con nata a la vainilla Nuevo	3,50 €
Vaso CHATO de crema de queso con galleta y merlada de frutos rojos	3,50 €
Cazuelita GRANDE de crème brûlée Nuevo	3,50 €
Cuenquito de macedonia de fruta	3,50 €
Trufas de chocolate Nuevo	0,45 €
Pan (chapata individual)	0,80 €
ALQUILER de vajilla, cubertería, cristalería	7,00 €

Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

OPCIONAL MENÚ SIN GLUTEN

PRECIO/UNID.: 24,49 €

Crema de espárragos verdes con crujiente de jamón	4,99 €
Salmón a la plancha	14,00 €
Cuenquito macedonia fruta	3,50 €
Pan sin gluten	2,00 €

OTROS

Barra libre durante cocktail. Precio por persona	8,50 €
Incluye: vino tinto Cune Crianza, vino blanco Verdejo Alvaro Domecq, cerveza, refrescos, agua, menaje, hielos	
*Extra mejora vino tinto Luis Cañas reserva 2007	3,50 €

LA CRISTALERÍA DE ESTA BARRA ES SOLO PARA SERVIR LOS APERITIVOS.

EL ALQUILER DE VAJILLA INCLUYE LA CRISTALERÍA NECESARIA PARA LA MESA DE SENTADOS

Cristina Oria

Alta cocina a domicilio

INFORMACIÓN ADICIONAL

Ayudante de cocina (Hasta finalizar su trabajo) 70,00 € en Madrid centro

Camarero (4 horas) 70,00 € en Madrid centro

Para fuera de Madrid centro consultar tarifas

Barra libre durante el cóctail. Precio por persona 8,50 €

Incluye: vino tinto Cune Crianza, vino blanco Verdejo Alvaro Domecq, cerveza, refrescos, agua, menaje, hielos (mesa de barra si es necesario)

*Extra mejora vino tinto Luis Cañas reserva 2007. Precio/persona 3,50 €

Servicio de café e infusiones con menaje 2,90 €

El servicio de bebida de barra libre es durante el cocktail, una vez finalizada la comida, el camarero recogerá y contará las bebidas restantes que retiraremos el día de la recogida del menaje. Si el cliente desea dar copas u otras bebidas a sus invitados, el camarero utilizará lo que el cliente suministre y se encargará de servir

CONDICIONES:

Mínimo 12 personas. Sujeto a disponibilidad de fechas

La presentación para los productos de MENU "SENTADOS" será en menaje DESECHABLE, pudiéndose alquilar nuestra vajilla por 7 €/por persona y bandejas plateadas (éstas se pueden meter al horno sin problemas).

Con el pedido incluiremos las INSTRUCCIONES de calentar y preparación.

Solo se ofrece el alquiler de nuestra vajilla cuando se contrata uno de nuestros cocineros y camareros

ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO:

Confirmación vía email.

FORMA DE PAGO:

Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva.

Restante 50% a la realización del evento.

En caso de cancelación no se devolverá la señal.

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

En caso de asistencia de mayor número de personas de lo contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente.

Los presupuestos tienen una validez de 30 días.