



**DOSSIER  
GASTRONÓMICO**

2019-2020

## COFFEE BREAKS

### **COFFEE BREAK LIQUIDO**

Café & Infusiones  
Agua mineral  
Zumos variados

**5'00€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **COFFEE BREAK 2**

Aguas minerales, café  
Leche, infusiones  
Zumo de naranja natural  
Pastas de té  
Selección de bollería

**8'50€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **COFFEE BREAK 1**

Café & Infusiones  
Agua mineral  
Zumos variados  
Bollería variada

**6'50€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **COFFEE BREAK 3**

Aguas minerales, café  
Leche, infusiones  
Zumo de naranja natural  
Mini saladitos  
Pincho de tortilla

**11'00€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **COMPLETA TU COFFEE:**

Brochetas de frutas	<b>1'25€</b> (IVA INCL.)
Vasitos de yogurt	<b>1'25€</b> (IVA INCL.)
Mini sándwiches	<b>1,70€</b> (IVA INCL.)
Refrescos	<b>2,00€</b> (IVA INCL.)

*Precios por persona. IVA incluido*

## MENÚS DE EMPRESA

### **MENÚ GIRALDA**

#### **APERITIVO DEL CHEF**

Aperitivo centro de mesa a elección del chef

#### **ENTRANTE**

Consomé del chef a la hierbabuena con lascas de jamón

#### **PLATO PRINCIPAL**

Lomos de merluza en salsa verde con salteado de verduras

#### **POSTRE**

Sorbete de mandarina

#### **BODEGA INCLUIDA**

Vino tinto y vino blanco de la casa  
Agua mineral, refrescos, cervezas y café

**33€ / P.P. (IVA INCL.)**

### **MENÚ TORRE DEL ORO**

#### **APERITIVO DEL CHEF**

Aperitivo centro de mesa a elección del chef

#### **ENTRANTE**

Gazpacho andaluz con su guarnición

#### **PLATO PRINCIPAL**

Presa al aroma de la Sierra con patatas a lo pobre

#### **POSTRE**

Pudding casero

#### **BODEGA INCLUIDA**

Vino tinto y vino blanco de la casa  
Agua mineral, refrescos, cervezas y café

**33€ / P.P. (IVA INCL.)**

## MENÚS DE EMPRESA

### **MENÚ LOS PALACIOS**

#### **APERITIVO DEL CHEF**

Aperitivo centro de mesa a elección del chef

#### **ENTRANTE**

Ensalada de salmón marinado a la vinagreta de frutos secos

#### **PLATO PRINCIPAL**

Medallones de solomillo ibérico a la crema de mostaza de hierbas, pistacho y cremoso de patata

#### **POSTRE**

Mousse de turrón con fondo de vainilla

#### **BODEGA INCLUIDA**

Vino tinto y vino blanco de la casa  
Agua mineral, refrescos, cervezas y café

**38€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **MENÚ GUADALQUIVIR**

#### **APERITIVO DEL CHEF**

Aperitivo centro de mesa a elección del chef

#### **ENTRANTE**

Salmorejo cordobés con virutas de jamón al AOVE

#### **PLATO PRINCIPAL**

Suprema de salmón rellena de setas y calabacín en salsa chorrón

#### **POSTRE**

Dúo de chocolate

#### **BODEGA INCLUIDA**

Vino tinto y vino blanco de la casa  
Agua mineral, refrescos, cervezas y café

**40€ / P.P.** (IVA INCL.)

# MENÚ BUFFET ALTOZANO

## SOPAS

Sopa de pescado y marisco al Pernod  
Vichyssoise

## ENSALADAS

- Lechugas romana e iceberg, hoja de roble, espinacas, endivias, tomates cherry, cebolla, zanahoria rallada, pepino, remolacha, aguacate, aceitunas y cebollitas\*
- Ensalada de piña y subtropicales a la salsa cocktail
- Tabla de ahumados
- Ensalada Waldorf
- Tabla de quesos nacionales

## ESTACIÓN DE PAN

Panes de la Algaba  
Minichapata  
Viena e Integral

## GUARNICIONES

Espárragos romesco  
Terrina de patata y queso  
Tomate grillé

## VASITOS

- Gazpacho con guarnición
- Ensalada cremosa de espinacas y gambas
- Capuccino de foie, crema de higos y chantilly de café

## PLATOS PRINCIPALES

- Muslo de pollo asado al romero
- Supremas de salmón fresco y perfume de yuzu verde y naranjas

## ARROZ, PASTAS Y MASAS

- Lasaña gratinada de marisco y muselina de tomate
- Empanada gallega de carne
- Arroz al horno

## SALSAS

Rosa / Mahonesa / Miel / Mostaza

## POSTRES

Fruta de temporada preparada  
Bandas de tiramisú  
Puding con fruta  
Pastelería surtida  
Buñuelos de manzana y canela

## BEBIDAS

Vino blanco, tinto y rosado de la casa  
Agua y refrescos, cerveza  
Café e infusiones

**32€ / P.P.** (IVA INCL.)

[El mínimo de personas requeridas para este servicio será de 50]

# MENÚ BUFFET BARQUETA

## SOPAS

Sopa de pescado y marisco al Pernod  
Vichyssoisse

## ENSALADAS

- Sopa de ave, crutons y yema
- Crema de setas de temporada al tartuffo nero

## ENSALADAS Y ENTRANTES

- Lechugas romana e iceberg, hoja de roble, espinacas, tomates cherry, cebolla, zanahoria rallada, pepino, remolacha, aguacate, aceitunas y cebollitas \*
- Aguacate relleno de gambas y subtropicales
- Tabla de patés variados
- Ensalada del César
- Jamón ibérico de los pedroches
- Tabla de quesos nacionales

## ESTACIÓN DE PAN

Panes de la Algaba / Minichapata / Viena / Integral

## GUARNICIONES

Timbal de calabacín gratén / Patata Rellena / Hongo porcini Salteado / Patatas fritas / Frutas asadas al PX

## VASITOS

Crema de guacamole y langostino  
Ensaladita de codorniz  
Dip de queso de las pajanosas

## PLATOS PRINCIPALES

- Medallones de solomillo al Pedro Ximenez
- Tajada de magret de pato lacado a la miel de soja
- Brocheta de rape y langostinos
- Suprema de bacalao gratinado con mornay de langostinos

## ARROZ, PASTAS Y MASAS

Rigatonne frutti di mare  
Empanada gallega de atún  
Paella valenciana

## SALSAS

Rosa / Mahonesa / Mostaza de hierbas y pistachos / Café y curry / Miel de soja

## POSTRES

Fruta de temporada preparada y piezas  
Bandas de tiramisú  
Puding con fruta  
Pastelería surtida  
Buñuelos de manzana y canela

## BEBIDAS

Vino blanco, tinto y rosado de la casa  
Agua y refrescos, cerveza  
Café e infusiones

**34€ / P.P.** (IVA INCL.)

[El mínimo de personas requeridas para este servicio será de 50]



*exe*

SEVILLA MACARENA  
★★★★

## WELCOME DRINK

### **WELCOME DRINK PREMIUM**

Sangría

Cervezas

Refrescos

Vino tinto y blanco

Olivas

Patatas chips

Tortilla española

Mini chips

*(Tiempo estimado 20 minutos)*

**8€ / P.P.** (IVA INCL.)



exe

SEVILLA MACARENA  
★★★★

## APERITIVO ESPAÑOL

### **APERITIVO 1**

Pinchitos de queso y membrillo  
Pinchitos de piña y salmón  
Tartaleta de salmorejo con virutas de jamón ibérico  
Cuchara de pisto con atún al tomillo  
Tosta de bacalao y gambas

Croquetas caseras  
Pescado en adobo  
Dátiles con bacon  
Tortillitas de camarones  
Gambas Orly

### **BEBIDAS**

Manzanilla  
Vino de la casa  
Cervezas, Refrescos y aguas minerales

**20'50€ / P.P. (IVA INCL.)**

### **APERITIVO 2**

Pinchitos de queso y membrillo  
Pinchitos de piña y salmón  
Tartaleta de salmorejo con virutas de jamón ibérico  
Cuchara de pisto con atún al tomillo  
Tosta de bacalao y gambas

Croquetas caseras  
Pescado en adobo  
Dátiles con bacon  
Tortillitas de camarones  
Gambas Orly

Surtido de ibéricos

Jamón ibérico  
Caña de lomo ibérica  
Queso añejo manchego

### **BEBIDAS**

Manzanilla  
Vino de la casa  
Cervezas, Refrescos y aguas minerales

**24'50€ / P.P. (IVA INCL.)**





*exe*

SEVILLA MACARENA  
★★★★

## CÓCTELES

### **PEPE LUIS VAZQUEZ**

#### **COCKTAIL FRIO**

Mini brochetita de pulpo a la gallega  
Cuchara de ensalada de cangrejo  
Brocheta de queso feta con membrillo y jamón de pato  
Baguetina de jamón con compota de tomate  
Empanada de atún  
Chupito de salmorejo  
Chupito de crema de aguacate

#### **COCKTAIL CALIENTE**

Calamares fritos a la sevillana  
Croquetas caseras  
Delicias de pollo al limón  
Pescado en adobo  
Hamburguesita de pitufo  
Gambas Orly

#### **SURTIDO DE PINCHITOS**

Pinchito de pollo al curry  
Pinchito de solomillo de cerdo  
Pinchito de verduras

#### **POSTRES**

Pastelería Surtida

#### **BEBIDAS**

Manzanilla  
Vino de la casa  
Cervezas, Refrescos y aguas minerales  
Café

**29€ / P.P. (IVA INCL.)**

### **ESPARTACO**

#### **COCKTAIL FRIO**

Mini brochetita de pulpo a la gallega  
Cuchara de ensalada de cangrejo  
Brocheta de queso feta con membrillo y jamón de pato  
Baguetina de jamón con compota de tomate  
Empanada de atún  
Chupito de salmorejo  
Chupito de crema de aguacate

#### **COCKTAIL CALIENTE**

Calamares fritos a la sevillana  
Croquetas caseras  
Delicias de pollo al limón  
Pescado en adobo  
Hamburguesita de pitufo  
Gambas Orly

#### **SURTIDO DE PINCHITOS**

Pinchito de pollo al curry  
Pinchito de solomillo de cerdo  
Pinchito de verduras

#### **SURTIDO DE IBÉRICOS**

Jamón ibérico  
Caña de lomo ibérica  
Salchichón y chorizos ibéricos

#### **POSTRES**

Pastelería Surtida y Brochetas de fruta

#### **BEBIDAS**

Manzanilla  
Vino de la casa  
Cervezas, Refrescos y aguas minerales  
Café

**35€ / P.P. (IVA INCL.)**

## CELEBRACIONES

### **FERIA DE ABRIL**

Cuchara de mejillón en escabeche  
Cucharita de pisto con atún al tomillo  
Brocheta Yakitori  
Gambas envueltas en hilo de patatas  
Queso con uvas y crema de almendras  
Chupito de salmorejo  
Croquetas variadas  
Crujiente de morcilla y confitura de tomate  
Dátiles con beicon  
Cazón en adobo

-

Crema de carabineros al Calvados con perlas del Guadalquivir

-

Presa Ibérica braseada al aroma del vino de Jerez

-

Dúo de chocolate con helado de vainilla

### **BODEGA**

Vino tinto Solar Viejo D.O. Rioja  
Vino blanco Fray Germán D.O. Rueda  
Cervezas, refrescos y aguas  
Café y Cava

**38€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **CRUZ DE MAYO**

Cuchara de mejillón en escabeche  
Cucharita de pisto con atún al tomillo  
Brocheta Yakitori  
Gambas envueltas en hilo de patatas  
Queso con uvas y crema de almendras  
Chupito de salmorejo  
Croquetas variadas  
Crujiente de morcilla y confitura de tomate  
Dátiles con beicon  
Cazón en adobo

-

Ensalada de colores con vinagreta de frutos secos

-

Suprema de merluza con calabacín y setas salteadas con salsa vino fino

-

Saquito de chocolate con helado de leche merengada

### **BODEGA**

Vino tinto Solar Viejo D.O. Rioja  
Vino blanco Fray Germán D.O. Rueda  
Cervezas, refrescos y aguas  
Café y Cava

**41€ / P.P.** (IVA INCL.)



*exe*

SEVILLA MACARENA  
★★★★

## CELEBRACIONES

### **ROMERÍA**

Jamón Ibérico

Queso manchego

Gazpacho de frutos rojos al vino de arándano

Cucurucho de mousse de salmón

Brochetas de ave en salsa griega

Trufita de queso de cabra y lacado de manzana

Empanada Gallega

Dátiles con beicon

Tortilla de camarones

Croquetitas caseras

Mini flamenquín

Crujiente de morcilla y confitura de tomate

-

Salmorejo cordobés con virutas de jamón al AOVE

-

Medallones de ibérico de Los Pedroches a la crema de mostaza de hierbas con cremoso de patata

-

Tarta San Marcos con helado de turrón

### **BODEGA**

Vino blanco Fray Germán D.O. Rueda

Vino tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava y café

**44€ / P.P.** (IVA INCL.)

### **VELÁ DE SANTA ANA**

Jamón Ibérico

Queso manchego

Gazpacho de frutos rojos al vino de arándano

Cucurucho de mousse de salmón

Brochetas de ave en salsa griega

Trufita de queso de cabra y lacado de manzana

Empanada Gallega

Dátiles con beicon

Tortilla de camarones

Croquetitas caseras

Mini flamenquín

Crujiente de morcilla y confitura de tomate

-

Taco Templado de Atún sobre escalibada de Pimientos y esencia de Aceto Balsámico

-

Medallón de solomillo de ternera a la salsa Oporto

-

Semifrío de turrón y teja de chocolate negro

### **BODEGA**

Vino blanco Fray Germán D.O. Rueda

Vino tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero

Cerveza, refrescos, agua mineral

Cava y café

**48€ / P.P.** (IVA INCL.)

## **CONTACTO**

### **EXE SEVILLA MACARENA**

San Juan de Ribera, 2, Sevilla, España

**Telf.:** (+34) 954 375 800

[saludbustamante@exesevillamacarena.com](mailto:saludbustamante@exesevillamacarena.com)

[www.exesevillamacarena.com](http://www.exesevillamacarena.com)