Maraver
CATERING

Feria Abril
2019

CARTA RESTAURANTE

Real Círculo de Labradores
Gitanillo De Triana 1-15
Sevilla

CHACINAS

Jamón ibérico de bellota reserva	24,00 €
Queso viejo de oveja reserva	15,00 €
Caña de Lomo ibérica de bellota	24,00 €
Cecina de vaca	14,00 €
Abanico de Chacina Ibérica de Bellota	28,80 €

ENTRANTES VARIADOS

Foie micuit con mermelada de pimientos verdes	16,00 €
Ensalada mixta	10,00 €
Salmorejo cordobés	9,00 €
Ensalada de aguacate y mangos	14,40 €
Salpicón frutos del mar	12,00 €
Papas sanluqueñas	12,00 €
Pimientos del padrón con lascas de jamón	12,00 €
Revuelto de ibéricos	14,40 €
Revuelto de bacalao al ajo dorado	14,40 €
Carrillada estofada a la canela	14,40 €
Langostinos tigres	26,40 €

FRITOS

Chocos Frescos de Huelva	12,80 €
Adobito Sevillano	12,80 €
Tortillitas de Camarones de Cádiz	12,80 €
Croquetas de rabo de toro	12,80 €
Delicias de Langostinos con Bacon	12,80 €
Tacos de bacalao frito	12,80 €
Boquerón en tempura con salsa de chili dulce	12,80 €
Aceitunas gordales	3,00 €
Almendras	4,20 €
Servicio por comensal (pan y picos)	**2,00 €**

(iva incluido en el precio)

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento (EU) Nº1169/2011

PESCADOS

Lingote de corvina con crema de bilbaína	18,00 €
Bacalao de lomo alto con boletus	18,00 €
Lomo de dorada al Martini	16,00 €

CARNES

Milhojas de presa ibérica de bellota con queso y jamón	20,00 €
Pluma ibérica de bellota	18,00 €
Entrecot de lomo alto de vaca rubia	22,00 €
Pechuga de Pollo a la Plancha	10,00 €

POSTRES

Mini Carolina (nata y chocolate crocanti)	5,00 €
Biscuit al caramelo	5,00 €
Caja de Bombones Helados (12 unidades)	4,50 €
Bandeja de Pastelitos (12 unidades)	14,40 €
Bandeja de piononos surtidos (24 unidades)	21,60 €

VINOS

Blancos

Frizante Barbadillo (Verdejo)	12,00 €
Castillo de San Diego	13,90 €

Rosados

Beronia Rosado	14,90 €

Cavas

De Barbadillo	11,00 €
Anna de Codorniu	21,00 €
Moët & Chandon	75,00 €

Riojas

Beronia Crianza	16,90 €
Ramón Bilbao Crianza	18,90 €
Ramón Bilbao Reserva	28,00 €

Ribera del Duero

Arnaiz	13,50 €
Melior (Matarromera)	14,90 €
Matarromera Crianza	28,00 €

BEBIDAS

Café o Infusión	1,55 €	Copa de Tinto de Verano	1,80 €
Botellín de Agua	1,30 €	Jarra de Tinto de Verano	8,15 €
Batidos, Zumos, Refrescos	1,90 €	Jarra de Rebujito	11,6 €
Copa de Cerveza	1,80 €	Botella de Casera	3,60 €
Jarra de Cerveza	8,15 €	Cerveza sin gluten	2,65 €
Maceta de Cerveza			3,85 €
Cerveza Radler con limón			2,65 €
½ Botella de Fino Tío Pepe			11,4 €
½ Botella de Manzanilla Soleá			8,15 €
Copa de Manzanilla			2,40 €
Copa de Fino Tío Pepe			2,90 €
Copa de Rioja Crianza			3,60 €
Copa de Blanco			2,65 €
Magno / Carlos III			3,60 €
Canasta, Alfonso			3,00 €
Cardenal Mendoza			9,60 €
Martini rojo, blanco			3,60 €
Vodka Caramelizado			6,00 €
Luis Felipe			16,8 €
Licores Miura, Pacharán, Frangélico, Hierbas, Bayleys			6,00 €
Licores sin Alcohol			4,60 €
Whisky solo (J&B, White Label y Ballantines)			5,50 €
Whisky combinado (J&B, White Label , Ballantines y Jhonnie Rojo)			7,20 €
Whisky solo Dyc			4,80 €
Whisky combinado Dyc			6,20 €
Whisky Malta 12 años (Chivas, Cardhú, Knockando, Jhonnie E. Negra)			9,60 €
Ron combinado (Bacardi)			6,00 €
Ron combinado (Brugal, Cacique, Barceló)			6,60 €
Ron combinado (Legendario)			7,55 €
Ginebra combinada (Larios, Rives)			6,20 €
Ginebra combinada (Beefeater, Tanqueray, Seagram`s)			7,20 €
Ginebra combinada (Bombay Saphire, Puerto de Indias)			9,00 €
Ginebra Rives Etiqueta Negra			9,60 €
Ginebras Premium (Citadelle, Hendricks, London)			12,0 €
Vodka Absolut			7.20 €

Menú del Día — Precio: 33 €

(Bebida no incluida)

DOMINGO

ALMUERZO
- -Salmorejo cordobés con polvo de ibéricos
- -Carrillada estofada
- -Transparencia

CENA
- -Paté de perdiz con confitura de frutos rojos
- -Lomo de dorada tierra y mar
- -Transparencia

LUNES

ALMUERZO
- -Revuelto de bacalao dorado
- -Solomillo de cerdo mamma mía
- -Transparencia

CENA
- -Ensalada césar con crujiente de bacon
- -Lomo de corvina al martini
- -Trasparencia

MARTES

ALMUERZO
- -Salpicón de frutos del mar
- -Lingote de cochinillo a baja temperatura con salsa romescu
- -Transparencia

CENA
- -Ensaladilla de ahumados
- -Merluza en costra con tallarines de espárragos y salsa tártara
- -Transparencia

(Dispone de pieza de fruta)

MIÉRCOLES

ALMUERZO
- -Wok de verdura con pluma ibérica y chimichurri
- -Lubina con chamgurro
- -Transparencia

CENA
- -Cecina de ternera con pimentón y aceite de oliva virgen extra
- -Costillas deshuesadas al horno con reducción de PX
- -Transparencia

JUEVES

ALMUERZO
- -Tallarines de sepia con pesto de mariscos
- -Lomo alto de bacalao con chanfaina
- -Transparencia

CENA
- -Ajo blanco de melón con estofado de higos
- -Entrecot de ternera -Trasparencia

VIERNES

ALMUERZO
- -Foie micuit con mermelada de pimientos verdes
- -Canelones de marisco
- -Transparencia

CENA
- -Cazuela Labradores (gambón , champiñones, pimientos y tacos de jamón)
- -Milhojas de presa con queso y jamón
- -Transparencia

SÁBADO

ALMUERZO
- -Arroz del día
- -Raciones