Catálogo pedidos Navidad

GRUPO MANOLO MAYO

RESTAURANTES | HOTEL | EVENTOS | CATERING | FORMACIÓN

ENTREMESES

- Pinchitos de langostino con queso de cabra y mermelada al oloroso (5 uds.) ..... 15.00 €
- Berenjenas rellenas de picada de carne y salsa de piquillo (4 uds.) ..... 14.00 €
- Piononos de esturión con crujiente de camarones (6 uds.) ..... 15.00 €
- Foie de oca elaborado en casa con sus tostas y confitura (100 grms.) ..... 15.00 €
- Raviolis de carpaccio de gambas con crema de boletus (5 uds.) ..... 14.00 €
- Croquetas Doña Emilia de jamón con velo de panceta (14 uds.) ..... 12.00 €
- Rollito de presa ibérica con dátiles Salomón y salsa al azafrán (5 uds.) ..... 15.00 €
- Hojaldre de queso con cebolla caramelizada y mermelada de tomate (5 uds.) ..... 14.00 €
- Paté de cabracho (200 grms.) ..... 15.00 €
- Mini pan bao con carrillada deshilachada y glaseada con barbacoa (5 uds.) ..... 12.00 €
- Guildas elaboradas por Manolo Mayo (6 uds.) ..... 12.00 €
- Montaditos variados Manolo Mayo (6 uds.) ..... 10.00 €

ENSALADAS

- Milhojas de salazón y ahumados ..... 14.00 €
- Ensaladilla de gambas (500 grs.) ..... 10.00 €
- Ensaladilla rusa (500 grs.) ..... 8.00 €
- Ensaladilla de pulpo (500 grs.) ..... 10.00 €
- Coctel de marisco (500 grs.) ..... 15,00 €
- Surtidos de ensaladillas Manolo Mayo en formato minis (6 und.) ..... 12.00 €
- Sopa de marisco (1 ltr. / 4 pax) ..... 20.00 €
- Crema de alcachofa con vieras y tirabeques (1 ltr. / 4 pax) ..... 22.00 €

CARNES

- Solomillo de ternera a la brasa con guarnición de patatas panaderas (ración 200 gms) ..... 23.00 €
- Solomillo de cerdo ibérico Wellintong con guarnición de manzana y patatas panaderas (400 grs. / 2 pax) ..... 20.00 €
- Cordon bleu con salsa a la pimienta (4 uds.) ..... 15.00 €
- Presa ibérica al horno con guarnición de patatas panaderas (250 gms.) ..... 18.00 €
- Carrillada ibérica con guarnición de patatas panaderas (4 unds.) ..... 18.00 €
- Pierna de cordero lechal al horno ..... 24.00 €
- Pierna de cochinillo lechal al horno ..... 25.00 €
- Cochinillo lechal entero al horno ..... 130.00 €
- Canelones de carrillada (4 uds.) ..... 14.00 €

PESCADOS

- Bacalao a baja temperatura gratinado (4 und.) ..... 20.00 €
- Merluza rellena de boletus con salsa Aurora ..... 18.00 €
- Suprema de merluza en salsa de almejas (250 grms) ..... 20.00 €
- Dorada al horno con fondo de patatas panaderas (400 / 500 grms) ..... 20.00 €
- Pescados entero al horno por encargo ..... S/M
- Tallarines de huevo al fondo de gambas rojas con langostinos (2 raciones) ..... 18.00 €

SALSAS

- Salsa a la pimienta tarrina (1 litro) ..... 9.00 €
- Salsa Atalayuela tarrina (1 litro) ..... 9.00 €
- Patatas panaderas confitadas en aceite de oliva al horno (1 kg.) ..... 10.00 €

POSTRES

- Tarta de la abuela ..... 6.00 €
- Sorbete limón (1 litro) ..... 12.00 €
- Crujiente de praliné con helado de mango ..... 6.00 €
- Tarta de queso Stilton ..... 6.00 €
- Tarta de queso al pistacho ..... 6.00 €
- Helado diferentes sabores (kg.) ..... 15.00 €
- Avellana americana ..... 9.00 €
- Tarta de manzana ..... 7.00 €
- Tronco de Navidad ..... 35.00 €

Si necesitan alguna elaboración especial nuestros jefes de cocina estarán encantados en atenderles.

CONTÁCTENOS

955 81 10 86

GRUPO MANOLO MAYO

RESTAURANTES | HOTEL | EVENTOS | CATERING | FORMACIÓN

NÚMERO DE PEDIDO:_____

MANOLO MAYO

Nombre:_____ Teléfono:_____

Recoger en: ☐ Los Palacios ☐ Sevilla

ENTREMESES

	PINCHITOS DE LANGOSTINO CON QUESO DE CABRA Y MERMELADA AL OLOROSO (5 UDS.)	15.00 €
	BERENJENAS RELLENAS DE PICADA DE CARNE Y SALSA DE PIQUILLO (4 UDS.)	14.00 €
	PIONONOS DE ESTURIÓN CON CRUJIENTE DE CAMARONES (6 UDS.)	15.00 €
	FOIE DE OCA ELABORADO EN CASA CON SUS TOSTAS Y CONFITURA (100 GRMS.)	15.00 €
	RAVIOLIS DE CARPACCIO DE GAMBAS CON CREMA DE BOLETUS (5 UDS.)	14.00 €
	CROQUETAS DOÑA EMILIA DE JAMÓN CON VELO DE PANCETA (14 UDS.)	12.00 €
	ROLLITO DE PRESA IBÉRICA CON DÁTILES SALOMÓN Y SALSA AL AZAFRÁN (5 UDS.)	15.00 €
	HOJALDRE DE QUESO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y MERMELADA DE TOMATE (5 UDS.)	14.00 €
	PATÉ DE CABRACHO (200 GRMS.)	15.00 €
	MINI PAN BAO CON CARRILLADA DESHILACHADA Y GLASEADA CON BARBACOA (5 UDS.)	12.00 €
	GUILDAS ELABORADAS POR MANOLO MAYO (6 UDS.)	12.00 €
	MONTADITOS VARIADOS MANOLO MAYO (6 UDS.)	10.00 €

ENSALADAS

	MILHOJAS DE SALAZÓN Y AHUMADOS	14.00 €
	ENSALADILLA DE GAMBAS (500 GRS.)	10.00 €
	ENSALADILLA RUSA (500 GRS.)	8.00 €
	ENSALADILLA DE PULPO (500 GRS.)	10.00 €
	COCTEL DE MARISCO (500 GRS.)	15,00 €
	SURTIDOS DE ENSALADILLAS MANOLO MAYO EN FORMATO MINIS (6 UND.)	12.00 €
	SOPA DE MARISCO (1 LTR. / 4 PAX)	20.00 €
	CREMA DE ALCACHOFA CON VIERAS Y TIRABEQUES (1 LTR. / 4 PAX)	22.00 €

CARNES

	SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS (RACIÓN 200 GMS)	23.00 €
	SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO WELLINTONG CON GUARNICIÓN DE MANZANA Y PATATAS PANADERAS (400 GRS. / 2 PAX)	20.00 €
	CORDON BLEU CON SALSA A LA PIMIENTA (4 UDS.)	15.00 €
	PRESA IBÉRICA AL HORNO CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS (250 GMS.)	18.00 €
	CARRILLADA IBÉRICA CON GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS (4 UNDS.)	18.00 €
	PIERNA DE CORDERO LECHAL AL HORNO	24.00 €
	PIERNA DE COCHINILLO LECHAL AL HORNO	25.00 €
	COCHINILLO LECHAL ENTERO AL HORNO	130.00 €
	CANELONES DE CARRILLADA (4 UDS.)	14.00 €

PESCADOS

	BACALAO A BAJA TEMPERATURA GRATINADO (4 UND.)	20.00 €
	MERLUZA RELLENA DE BOLETUS CON SALSA AURORA	18.00 €
	SUPREMA DE MERLUZA EN SALSA DE ALMEJAS (250 GRMS)	20.00 €
	DORADA AL HORNO CON FONDO DE PATATAS PANADERAS (400 / 500 GRMS.)	20.00 €
	PESCADOS ENTERO AL HORNO POR ENCARGO	S/M
	TALLARINES DE HUEVO AL FONDO DE GAMBAS ROJAS CON LANGOSTINOS (2 RACIONES)	18.00 €

SALSAS

	SALSA A LA PIMIENTA TARRINA (1 LITRO)	9.00 €
	SALSA ATALAYUELA TARRINA (1 LITRO)	9.00 €
	PATATAS PANADERAS CONFITADAS EN ACEITE DE OLIVA AL HORNO (1 KG.)	10.00 €

POSTRES

	TARTA DE LA ABUELA	6.00 €
	SORBETE LIMÓN (1 LITRO)	12.00 €
	CRUJIENTE DE PRALINÉ CON HELADO DE MANGO	6.00 €
	TARTA DE QUESO STILTON	6.00 €
	TARTA DE QUESO AL PISTACHO	6.00 €
	HELADO DIFERENTES SABORES (KG.)	15.00 €
	AVELLANA AMERICANA	9.00 €
	TARTA DE MANZANA	7.00 €
	TRONCO DE NAVIDAD	35.00 €

SI NECESITAN ALGUNA ELABORACION ESPECIAL NUESTROS JEFES DE COCINA ESTARAN ENCANTADOS EN ATENDERLES