



caná.
golf

Menús de cóctel
Restaurante Caná Golf
Año 2017

Calle arroyo del monte, 5 - 28035 Madrid

Teléfono: 913160350 - 679167266

chefejecutivo@restaurantecana.es

canagolf@ingoodrestaurants.com

CÓCTEL A1

Tortilla Caná con salmorejo
Chupitos de salmorejo o gazpacho
Trufas de queso manchego
Wraps de roastbeef con rúcula y salsa tártara

Croquetas mixtas de jamón y boletus
Hojaldres de puerro y gambas
Canapé de mini solomillo de ibérico con cebolla caramelizada
Gozas con salsa ponzu

Minardises variadas

Agua
Refrescos
Cerveza
Vino tinto Calavia crianza
Vino blanco

Duración: 1 hora

CÓCTEL A2

Tortilla Caná con salmorejo
Cucharita de tartar de salmón
Huevo de codorniz con salsa tártara y caviar de arenque
Brochetas de mango y langostinos con mouse de queso fresco
Canapé de tartar de ahumados

Brie fundido con frambuesa
Delicias de merluza con mahonesa de limón
Hojaldritos de chistorra
Cazuelita de carrilera estofada al aroma de vainilla
Brochetas de pollo teriyaki

Minardises variadas

Agua
Refrescos
Cerveza
Vino tinto Calavia crianza
Vino blanco

Duración: 1 hora

CÓCTEL A3

Tablas de quesos

Cucharitas de ensalada cesar

Bocaditos de jamón en pan de cristal

Vasito de guacamole ligeramente picante con gambas

Wraps de roastbeef con rúcula y salsa tártara

Volován relleno de mouse de membrillo

Dados de salmón marinados con salsa de fruta de la pasión

Canapé de foie en pan de pasas y cebolla caramelizada

Croquetas mixtas de jamón y boletus

Gyozas en salsa ponzu

Hojaldre de boletus y foie con reducción de Pedro Ximenez

Crujientes de morcilla con salsa romescu

Canapé de solomillo ibérico con cebolla caramelizada

Delicias de merluza con mahonesa de limón

Minardises variadas

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Calavia crianza

Vino blanco

Duración: 1,5 horas

CÓCTEL A4

Tortilla Caná con salmorejo

Cucharita de tartar de salmón

Rollito de calabacín y provolone con reducción de balsámico

Brocheta mozzarella y tomate cherry con pesto genovés

Chupitos de crema de espárragos blancos

Dados de terrina de foie, cecina, y manzana con reducción de Pedro Ximenez

Tablas de jamón ibérico (cebo)

Canapé de tartar de ahumados

Brochetitas de pulpo a la gallega

Coquetitas mixtas de jamón y boletus

Brie fundido con frambuesa

Crujiente de langostinos con salsa de soja y miel

Hojaldre de boletus y foie con reducción de Pedro Ximenez

Brochetitas de solomillo ibérico con salsa de foie

Brochetas de cazón con ali oli de romero

Huevo frito de codorniz con pimentón de la vera con patatas paja

Minardises variadas

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Calavia crianza

Vino blanco

Duración: 1,5 horas

CÓCTEL A5

Mini blinis de salmón con salsa de yogourt

Trufas de foie micuit con trufa rallada

Brocheta mozzarella y tomate cherry con pesto genovés

Terrina de foie, cecina y manzana con reducción de Pedro Ximenez

Tataki de buey gallego

Cucharita de carpaccio de atún

Cucharita de guacamole ligeramente picante con langostinos

Carpaccio de solomillo con rúcula y parmesano

Croquetas de sabores

Crujiente de langostinos con salsa de soja y miel

Mini lasaña de verduras y langostinos con salsa romescu y aceite de trufa

Crema de espárragos trigueros con crujiente y polvo de jamón

Mini hamburguesas de buey con boletus y aceite de trufa

Hojaldre de boletus y foie con reducción de Pedro Ximenez

Crujientes de morcilla con salsa romescu

Samosas de pollo al curry

Saquitos de queso de cabra y pasas.

Minardises variadas Premium

Trufas y roquitas de chocolate

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Calavia crianza

Vino blanco

Duración: 1,5 horas

Todos nuestros menús son personalizables. A continuación, se presenta una lista de posibilidades de cambio para los cocteles (consultar precio).

OPCIONES DE CAMBIO EN FRIO

- Tortilla Caná con salmorejo cordobés
- Cucharita de tartar de salmón
- Brocheta de mozzarella y tomate cherry con pesto genovés
- Huevo de codorniz con salsa tártara y caviar de arenque
- Rollito de calabacín y provolone con reducción de balsámico
- Brocheta de mango y langostinos con mouse de queso fresco
- Cazuelita de ensalada cesar
- Dados de terrina de foie, cecina y manzana
- Chupitos de gazpacho o salmorejo
- Chupitos de crema de espárragos blancos
- Trufas de queso manchego
- Tablas de queso
- Tablas de jamón ibérico cebo
- Tablas de jamón ibérico bellota
- Bocaditos de jamón en pan de cristal
- Canapé de tartar de ahumados
- Volován de mouse de membrillo
- Brochetas de pulpo a la gallega
- Canapé de foie en pan de pasas y cebolla caramelizada
- Dados de salmón marinado con salsa de fruta de la pasión
- Cucharitas de carpaccio de solomillo
- Cazuelitas de cóctel de marisco
- Cucharita de guacamole ligeramente picante y gambas
- Wraps de roastbeef con salsa tártara y rucula
- Canapé de queso de cabra y tomate seco
- Blinis de salmón con mantequilla de limón

OPCIONES DE CAMBIO CALIENTES

- Croquetas mixtas de jamón y boletus
- Brie rebozado con frambuesa
- Crujientes de morcilla con salsa romesco
- Crujientes de langostinos con salsa de soja y miel
- Cazuelitas de carrillera al aroma de vainilla
- Canapé de solomillo de ibérico con cebolla caramelizada
- Brochetas de pollo teriyaki
- Wrap de bacon queso y rúcula
- Gyozas en salsa ponzu
- Delicias de merluza con mahonesa de limón
- Brochetitas de bienmesabe con ali oli de romero
- Hojaldritos de chistorra
- Hojaldre de boletus y foie con reducción de Pedro Ximenez
- Hojaldre de puerro y gambas
- Brocheta de solomillo ibérico con salsa de foie
- Brocheta de atún rojo marinado con seta sitake
- Huevo frito de codorniz con patata paja y pimentón de la vera
- Papas arrugadas con mojo rojo
- Brochetitas de verdura en tempura
- Mini kich de jamón y queso
- Blinis de salmón con mantequilla de limón
- Mini hamburguesas de buey con boletus confitados en pan brioche
- Samosas caseras de pollo

OPCIONES DE CAMBIO POSTRES

- Trufas y roquitas de chocolate
- Postres individuales
- Minardises
- Postres personalizados para eventos corporativos