COMIDA CATERING

ES TALLER DE CA'N PINTXO

CAT ES V07

¡Lo hacemos a tu manera!

Te presentamos nuestras opciones de catering de “Es Taller de Ca’n Pintxo”, donde podrás tener una idea de nuestros trabajos, elaboraciones y precios, así como, las diferentes maneras de enfocar el evento.

Trabajamos con conciencia, amor y cariño por lo nuestro. Por eso, nos hemos comprometido con una filosofía de proximidad #KM0, apostando por productos de origen local, cultivados en nuestras apreciadas islas. Cada plato del menú tiene como protagonista un producto de origen exclusivamente Balear que ha sido sembrado, cuidado y criado con el máximo respeto.

Nos apasiona jugar con la cocina, por lo que todos los platos que te presentamos se pueden versionar según temporada, producto, inspiración o tus propios gustos. Así que, te invitamos a ser partícipe para elaborar el menú en conjunto y asegurarnos tu felicidad.

LEYENDA

*Los productos con este icono tendrán la opción de presentarse en **tenderetes.***

*Los productos con este icono tendrán la opción de ser servidos en **mesa.***

*Los productos con este icono tendrán opción de ser servidos desde **"La Pintxo Móvil", nuestro Food Truck.***

VEGANO VEGETARIANO PICANTE

Welcome Drink

La mejor manera de empezar...

Pomada natural

Nuestra pomada con Gin Xoriguer,
zumo de limón natural, miel y agua con gas.

ó

Agua de Valencia

con zumo natural de naranjas de Sóller.

Limonada Árabe

Limonada sin alcohol hecha de agua mineral,
zumo de limones de Sóller y menta.

Aguas Premium.

Con gas y sin gas.

5€ p.p.

Cocktail Reception VIP

Una bienvenida especial...

Bloody Mary ó Mimosa

Cava Alta Alella LAIETÀ Gran Reserva
Cerveza LLUNA & Estrella Galicia

Limonada Árabe

Aguas Premium.
Con gas y sin gas.

Refrescos

12€ p.p.

Los Pintxos 1/2

Pequeños bocados llenos de arte...

Gamba Gamberra
Gamba rebozada en panko y bañada en salsita sweet chili.

Tosta Caprese
Tostada de maíz con tomate cherry , mozarella de buffala
de campana y albahaca fresca.

Potato Ball
Bola de patata ahumada y rellena de nuestra salsa brava.

Es Balear
Tosta de sobrasada confitada con miel y queso mahonés.

Conitos de camarón
Mini cono relleno de fritura de camarones con all i oli de limón.

The Viking Cake
Tartaleta de salmón noruego ahumado, con pepino aliñado
y mousse de queso fresco.

El Sardinero
Tostada con trampó, sardina ahumada y crema de aguacate.

Yuca - Yuca
Crujientito de yuca, un poco picante. Con membrillo y camembert francés.

Los Pintxos 2/2

Pequeños bocados llenos de arte...

Piruleta Bikini
Pionono relleno de queso havarti, jamón braseado y
crema de mostaza dulce.

Green Smoothie
Smoothie fresco de menta, pepino y yogurt griego.

El bombón
Bombón de morcilla con crema de queso y rebozada en kikos.

Curry Ball
Bolita de arroz frita al curry, con una mayo ligeramente picante.

Mini Pa amb Oli
Pan suflado con tomate, AOE y jamón ibérico de bellota.

Es Bacallà
Wrap de bacalao ahumado con brotes tiernos,
salsa de fresa y algas wakame.

Tosta Brie
Tosta de queso brie caramelizado, con mermelada de pimientos asados.

Pan de gamba
Pan de gamba con guacamole, hoja de shiso y gamba a la plancha.

El Cabrero
Tostada de tres tipos de quesos de cabra con mermelada de pimiento rojo.

2,50€ ud.

Corner Mallorquí

Un clásico versionado...

“COQUES”

Berenjenas al horno con queso curado y almendras.

Calabacín con salsa de albahaca y piñones.

Puerro con jamón y mermelada de higos.

Sobrasada con cebolla y albaricoques.

Zanahoria, hinojo y “botifarrón”.

Bacon con espinacas, pasas y piñones.

“PANADES” ABIERTAS

Cordero balear con curry.

Guisantes y gambas con menta.

Pollo teriyaki.

Lomo de cerdo ibérico con salsa barbacoa.

Sepia en su tinta.

Pescado con verduras.

2,50€ ud.

Viaje de Queso

Selecciona una de las dos opciones de nuestro tour de quesos y disfruta...

QUESOS LOCALES

- Semicurado “Burguera”.
- Cala Blanc “Sa Canova”.
- Cala Blau “Sa Canova”.
- Queso de oveja “Binibeca”.
- Viejo de cabra “Binibeca”.
- Mahonés curado “Torralba”.

QUESOS INTERNACIONALES

- Parmesano 22 meses.
- Manchego Trufado.
- Idiazabal ahumado.
- Tetilla de San Simón.
- Brie francés.
- Torta del Casar.
- Cheddar madurado irlandés.
- Cabrales.
- Mahónes Semicurado.

PANES

Pan payes de Xeixa ECO · Pan de nueces · Pan de aceitunas negras elaborados por AMADIP · Galletas artesanas de centeno.

Acompañado de...

...tomates de ramallet, diferentes tipos de aceites AOE, selección de sales de Es Trenc, mermeladas caseras, frutos secos y uvas.

desde 7€ p.p.[1]

[1] *Dependiendo del número de comensales.*

Pa amb Oli

...Mallorquí par exellence!

QUESOS LOCALES

- Semicurado “Burguera”
- Cala Blanc “Sa Canova”
- Cala Blau “Sa Canova”

QUESOS BALEARES

- Queso de oveja “Binibeca”
- Queso viejo de cabra “Binibeca”.
- Mahonés curado “Torralba”

EMBUTIDOS

Jamón Ibérico de cebo.
Sobrasada de porc negre de Ca’n Company.

PAN

Pan payes de Xeixa ECO.

ENCURTIDOS

Aceitunas mallorquinas.
Encurtidos.

Acompañado de...

...tomates de ramallet, diferentes tipos de aceites AOE.

desde 10€ p.p.[1]

[1] *Dependiendo del número de comensales.*

Cortador de Jamón

...no hay festín sin jamón

Cortador profesional de jamón con mesa,
estructura y cuchillos de corte.

Jamones de Don Agustín Luis Gómez D.O. Guijuelo, maestro jamonero de producción muy limitada y crianza de animales en dehesa familiar.

Jamón ibérico de cebo
Curación de 24 a 30 meses (8-9 Kg aprox.)
700€

Jamones de Porc Negre Mallorquín, 100% de Cerdo Negro Mallorquín, alimentado con almendras en Petra, en la isla de Mallorca y llevados para secar a Guijuelo, Salamanca. Un producto único en el mundo.

Jamón de Porc Negre Malloquín
Curación de 28 a 36 meses (8-9 Kg aprox.)
1.000€

Pintxos calientes

...nuestra especialidad! Hechos con LOVE y al momento.

Cappuccino de verduras
Verduras de temporada #KM0 con puré de boniato y
espuma de miel ahumada.

Craken
Taco de pulpo a la plancha, con espuma a feira.

Puerros
Brocheta con puerro ecológico y curry rojo.

Tofulón
Canelón de tofu relleno de verduras del huerto, setas ahumadas, con salsa coreana.

Rip ‘n‘ Roll
Costillas de cerdo glaseadas con mantequilla de cacahuetes y salsa de lima.

Mini hamburguesa
Mini burger de chuletón madurado durante 45 días, en pan de brioche,
con queso y mostaza de hierbas.

Ceviche veraniego
Ceviche de corvina salvaje o serviola con crema de fruta de la pasión y coco.

Cubo de ternera
Ternera glaseada con Oporto y huesos, con láminas de trufa fresca.

desde 5€ ud.

Classic BBQ

...recien preparada a la brasa por uno de nuestros chefs!

Calamar de bou del barco Villa de Sóller con especias cajún.

Brocheta de gambas o langostinos y salsa agridulce.

Mejillones de roca de Menorca con nuestra salsa marinera.

Butifarras catalanas de “Can Company“.

Pluma ibérica “Joselito“.

Chupa Chups de pollo campero con salsa de mole y kikos.

Costillas de porc negre con salsa BBQ.

Txuletón de ternera de pastura “Vermella menorquina ECO” certificada de Embotits RAIMA. (1kg. aprox.)
(Suplemento +3€)

desde 20€ p.p.

Arroz

...siempre una buena elección

Paella mixta
Arroz de Sa Pobla (Mallorca), elaborado con un fumet de pescado de roca, costillas de cerdo, rape y gamba roja de Sóller.

26,50€ p.p.

Arroz del Senyoret
Arroz de Sa Pobla (Mallorca), elaborado con un fumet de pescado de roca, sepia, rape y gamba roja de Soller.

35€ p.p.

Paella de langosta
Arroz de Sa Pobla (Mallorca), elaborado con un fumet de pescado de roca, sepia, rape, gamba roja de Sóller y langosta mallorquina.

62€ p.p.

Peix

Se pueden intercambiar los pescados.

Denton o Mero
Confitado en aceite de oliva virgen extra y cítricos.

Lubina Salvaje
Envuelta y asada a las hierbas aromáticas
de nuestro huerto en el Puerto de Sóller.

Rape Mallorquín
Albardado en panceta ibérica y con una picada de romesco.

Pescado a la Mallorquina
Pescado del día, sobre una cama de patatas,
envuelto en acelgas, con pasas y tomates.

S.P.M.

Cazuelas

...del horno directamente a la mesa!

Albóndigas de soja
Albóndigas fritas de arroz y soja texturizada,
con salsa de curry de naranja y albahaca.

Pescado de lonja a la mallorquina
Pescado del día, sobre una cama de patatas, envuelto
en acelgas, con pasas y tomates.

Ossobuco
Ossobuco de “Vermella menorquina ECO” glaseado con
parmentier de patata y salsa de vino tinto.

desde 15€ p.p.[2]

Guarniciones I

...para acompañar la barbacoa, pescados y cazuelas.

Trempó Mallorquí
Tomates, pimientos verdes mallorquines y cebollas tiernas.
Con cuscús, humus, almendras y orejones de Porreras.

Boniato con hierbas
Tacos de boniato asado con hierbas aromáticas
de nuestro huerto.

Patató
Variedad de mini papas mallorquinas a la parrilla con
mantequilla de hierbas y mojo picón.

El Portobello
Champiñones portobello al wok con sésamo,
soja y jengibre.

Guarniciones II

...para acompañar la barbacoa, pescados y cazuelas.

Ensalada d'Estui
Naranjas de Sóller con cebolla dulce de Figueras, osmotizada en vinagre de arroz, rúcula y cremoso de albaricoques de Porreres.

Pasta-Naga
Zanahorias ecológicas horneadas y especiadas,
con cebollade Figueras sobre una cremita de sésamo,
cítricos y polvo de coco.

Cogollos Sullerics
Cogollos de lechuga a la brasa con pico de gallo.

2,50€ ud.

Pintxos Gamberros

...servidos directamente desde nuestro Food Truck "LA PINTXO MOVIL"

Cappuccino de Verduras
Verduras de temporada con puré de boniato y espuma de miel ahumada.

Gamb 'n' Roll
Langostino crujiente con ensalada de col y rábano en brioche casero.

Sandwich Chic
Pan casero con pesto, shiitakes y tomates asados, queso mozzarella fundido.

Piadinia
Salmón ahumado, brossat, rúcula y tomates cherry asados.

Fajita
Pollo campero asado, tomate, parmesano y mantequilla de cacahuetes picante.

Cerdo Saam
Hoja de lechuga con taco de panceta ibérica confitada,
salsa tártara y camarones fritos.

Taco Mexiterréaneo
Taco con porcella marinado en achiote, col morada, piparras y
mayonesa "Martínez" (ligeramente picante).

Mini Hamburguesa
Mini burger de chuletón madurado durante 45 días, en pan de brioche,
con queso y mostaza de hierbas.

desde 5€ ud.

El Dulce

...no debe perderse.

Pastel De Chocolate
(con Grué de Cacao y Mousse de Chocolate 70%).

Tarta de queso con arándanos.

Tarta de manzana verde con albahaca y limón.

Tarta de almendras tostadas con pera y curry.

Tarta de zanahoria con queso crema y lima.

Tarta de fresas con nata.

Tarta de naranja con aceite de oliva, yogur y menta.

5€ ud.

**Posibilidad de opciones veganas*

Coffee Corner

...el punto final de una gran velada

Selección de cafés Nespresso, carajillos y tés.
(12 variedades de cafés y 5 de tés).

Hierbas Mallorquinas.
(licor digestivo de la tierra, dulces, secas y mezcladas.)

Otros digestivos
(Baileys, Brandy y Whisky)

desde 5€ p.p.

Party Time

...que no decaiga la noche

Gin Finsbury Platinium
Ron Havana 3 Yrs
Jameson
Jim Beam
Wyborowa

Acompañado de refrescos y agua tónica.
Servidos en vasos con mucho hielo y perfectamente mezclados con su correspondiente aderezo.

Cerveza
Botellines de Estrella Galicia muy frías.

Vino
Continuamos con los vinos servidos para la cena.

Agua y refrescos

15€ p.p. por 3 horas.
A partir de las 4 horas, 12€ p.p. sobre el 75% del total de pax.
A partir de las 5 horas, 8€ p.p. sobre el 50% del total de pax.

Resumen

CONCEPTO	PRECIO
Welcome Drink	5€ p.p.
Cocktail Reception VIP	12€ p.p.
Los Pintxos	2,50€ ud.
Corner Mallorquí	2,50€ ud.
Viaje de Queso	desde 7€ p.p.[1]
Pa amb Oli	desde 10€ p.p.[1]
Cortador de Jamón	700€/1.000€
Pintxos calientes	desde 5€ ud.
Classic BBQ	desde 20€ p.p.
Arroz	desde 26,50€ p.p.
Peix	S.P.M.
Cazuelas	desde 15€ p.p.
Guarniciones	2,50 ud.
Pintxos gamberros	desde 5€ ud.
El Dulce	5€ ud.
Coffee Corner	desde 5€ p.p.
Party Time	15€ p.p./3h

1. Dependiendo del número de comensales.

Todos los precios son sin el 10% de IVA.

Precios fijos por evento

PERSONAL	PRECIO
Camareros	22€/h
Cocineros	22€/h
Responsable cocina/sala	25€/h
Servicio camarero	30€/h a partir de las 00.00h

MENAJE ESTÁNDAR	PRECIO
Platos	0.60€
Plato Postre	0.50€
Tenedor	0.50€
Cuchillo	0.50€
Cuchara	0.50€
Cuchara Postre	0.40€
Copa Vino	0.65€
Copa Cava	0.65€
Vaso Agua	0.45€
Vaso cerveza	0.55€
Servilleta de tela	1.50€
Cenicero	0.60€

Precios aproximados para el menaje estándar. Trabajamos con "Tot a Punt". ¡Pídenos el catálogo completo de menaje! Organizamos montaje de carpas, escenarios y cualquier cosa que necesites.

Todos los precios son sin el 21% de IVA.

Precios fijos por evento

EXTRAS	PRECIO	NOTAS
Stand Mercado	100€	Estructura con tela.
Mesas grande (1.80x75cm)	30€	Con mantel blanco.
Mesa Bistro	30€	Con mantel blanco.
Mesa auxiliar	25€	Con mantel blanco.
Muletón mesa grande	7€	
Sillas	desde 7.50€[2]	
Decoración y montaje mesas/stands	50€	Estructuras decorativas, Iluminación, electricidad, menaje exposición, decoración, carteleria, mesa fría (hielo), deshagüe.
Botellero	75€	
Tirador de cerveza + gas	50€	+ Barril de cerveza Alhambra no incluído en el precio (30l/100€).
Alquiler cafetera Nespresso	50€	
Alquiler equipo música	dede 250€[2]	
Set Up Bar	50€	Utensilios bar, hielo, limón, bandeja camarero, champaneras, abridor, cuchillo bar, tabla para cortar cocina.
Set Up Cocina Básica	50€	Utensilios cocina, aro, paellera, butano, vitro, gastronom, tablas cortar, etc.
Basuras	5€	Con bolsa y retirada.
Food Truck	350€	Neveras, botelleros, congelador, plancha, horno, freidora, fuegos, sandwichera, cafetera Nespresso, tirador de cerveza + gas y set up de cocina básica.
Transporte	desde 100€	
Montaje	desde 100€[1]	

[2]. Según selección.

Todos los precios son sin el 21% de IVA.

es taller CA'N PINTXO & CATERING

ES TALLER DE CA'N PINTXO

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER
T.- +34 971 63 40 16 · estaller@canpintxo.com

estaller.canpintxo.com