Bravo
Hostelería y Eventos
Sólo tienes que pedirlo...
DULCE | SALADO | ALQUILER
www.bravohosteleria.es

# la guinda

PASTELERÍA · CONFITERÍA
HELADERÍA

·1999·

Somos una pastelería artesana y heladería creada en 1999 y desde entonces no hemos parado. Nuestros clientes nos avalan confiando en nosotros para acompañarles en sus eventos más importantes.

Queremos que deposites tu confianza en nosotros y haremos que tus celebraciones sean inolvidables. Además de poder encargar todos los productos de este catálogo, te ofrecemos a diario muchas tartas y pasteles recién hechos en nuestras tiendas.

Avda. Virgen de la Montaña nº11
10001 Cáceres
Tfno: 927 226 538

guinda@pastelerialaguinda.com
www.pastelerialaguinda.com

# PASTELES

Encontrarás una gran diversidad de productos apropiados para todo tipo de celebraciones. Entre ellos, ofrecemos pasteles en piezas individuales; de bolleria, hojaldre, choux o bizcocho, elaborados artesanalmente en nuestro obrador y con materias primas de primera calidad.

**Bamba de Crema**
Precio 2,60€/ud

**Bamba de Nata**
Precio 2,70€/ud

**Banana**
Precio 3,30€/ud

**Nata Piñones**
Precio 3,00€/ud

**Yanet**
Precio 3,00€/ud

**Royer**
Precio 2,20€/ud

**Rosca de Málaga**
Precio 3,50€/ud

**San Marcos**
Precio 3,00€/ud

**Trabuco**
Precio 2,80€/ud

**Tostado**
Precio 2,70€/ud

**Trufado**
Precio 3,50€/ud

**Natru**
Precio 3,50€/ud

**Petisú de Chocolate**
Precio 2,60€/ud

**Petisú de Crema**
Precio 2,50€/ud

**Cubanito**
Precio 3,00€/ud

**Rosca de Chocolate y Nata**
Precio 3,00€/ud

**Lengua Rellena**
Precio 2,80€/ud

**Teku**
Precio 4,00€/

**Red Velvet**
Precio 3,50€/ud

**Tiramisú**
Precio 3,00€/ud

**Nido de Manzana**
Precio 3,20€/ud

**Tartaleta de Piñones**
Precio 3,20€/ud

**Caña de Chocolate**
Precio 3,00€/ud

**Palmera de Azúcar**
Precio 2,50€/ud

**Palmera de Chocolate**
Precio 3,00€/ud

**Milhojas de Nata**
Precio 3,00€/ud

**Milhojas de Merengue**
Precio 3.00€/ud

**Perrunilla**
Precio 1,40€/ud

**Ensaimada**
Precio 2,00€/ud

**Borracho**
Precio 3,00€/ud

**Bollo Suizo**
Precio 1,60€/ud

**Milhojas de Crema**
Chocolate - Moka o
Crema de mantequilla
Chocolate 3,20€/ud
Moka o Crema 3,00€/ud

**Palmeritas Variadas**
15 Unidades - 9.00€

**Mini Tocinilllos**
16 unidades - 20,00€

**Mini Tekulas**
12 Unidades - 19,00€

SIN GLUTEN

## PASTELES SIN GLuTEN

**Tocinillo de Cielo**
Precio 2,70€/ud

**Merengue Horneado**
Precio 3,00€/ud

**Chanty**
Precio 3,00€/ud

**Tarta de Queso**
Precio 2,70€/ud

SIN AZÚCAR

## PASTELES SIN AZÚCAR

**Petisú de Crema**
Precio 3,00€/ud

**Petisú de Nata**
Precio 3,00€/ud

**Palmera**
Precio 2,50€/ud

**Hojaldre de Nata**
Precio 3,00€/ud

# PASTELERÍA AL PESO

En La Guinda disponemos de distintos formatos de pasteles al peso. Elige entre las siguientes opciones:

### Mini pastelitos surtidos

Tenemos un amplio surtido de pequeños pasteles, incluso sin azúcar, que varía según la época del año. Masa de bollería, bizcocho, hojaldre o choux rellenos de crema pastelera, merengue, crema de chocolate, crema suave, chocolate de avellanas, trufa o nata.

**3,80€/100 gr**

### Bandeja de mini bambas de crema y mini bambas de nata

Uno de los pasteles más populares y tradicionales de la pastelería en su formato mini.

**4,50€/100 gr**

### Pastas de té premium

Nuestras extraordinarias pastas de té premium son una selección exquisita de pequeños caprichos: Pastas de praliné, virutas de chocolate y pastas con baño de yema.

**5,10€/100 gr**

### Pastas de té

Nuestra vitrina siempre esta llena de nuestras pastas de distitntos sabores y formas que harán las delicias de una buena sobremesa. Puedes incluir en tu surtido pastas sin azúcar o sin gluten.

**2,80€/100gr**

### Trufas

Deliciosas bolitas de trufas con diferentes acabados: almendras, coco, cacao o fideos de chocolate

**3,80€/100 gr**

### Bombones

Nuestros bombones son de la exclusiva casa **VALRHONA**, puedes estucharlos en diferentes formatos para regalo de variados tamaños y colores.

**6,50€/100 gr**

### Yemas chatas y escarchadas

Elaboradas de forma artesanal siguiendo nuestra tradición.

**5,10€/100 gr**

### Frutas escarchadas

Para los amantes de la fruta ofrecemos una gran variedad de frutas escarchadas.

**4,20€/100gr**

### Macarons

Deliciosos y elegantes que se unen con un relleno cremoso en el centro con una gran variedad de colores y sabores.

**5,90€/100 gr**

# TARTAS RECTANGULARES

**Personaliza tu tarta con figuras de azúcar o de gominolas, obleas, velas normales, de número o infantiles, tarjetas con dedicatoria, muñecos de resina....** Contamos con una impresora de tinta comestible para poder personalizar el diseño de la oblea que decorará tu pedido, ya sea en formato individual o en tarta. Diseñaremos la imagen que tú quieras: foto, dibujo, logo o combinaciones de estos.

## Tarta Milhojas Clásica

**Hojaldre, crema pastelera, pasta de almendras, yema, canela y merengue.**

*La tarta Milhojas Clásica se puede eleborar de los siguientes sabores:* ***chocolate, mermelada de fresa, frambuesa, moka, trufa, caramelo, chocolate con avellanas, mermelada de albaricoque, yema tostada o sin tostar, chocolate blanco, limón, merengue tostado o sin tostar.***

*En su borde puede elegir añadir* ***almendra, merengue, chocolate o moka.***

**En la parte superior puedes añadir frutas de temporada. (Consultar coste añadido)*

**Encargar con 48h**

10 Raciones - 27,00€ 20 Raciones - 43,00€

## Tarta Pastelera

**Bizcocho y crema pastelera.**

*Puedes elegir distintos sabores para la parte superior:* ***chocolate, mermelada de fresa, moka, trufa, mermelada de frambuesa, caramelo, chocolate con avellanas, mermelada de albaricoque, yema tostada o sin tostar, chocolate blanco, limón, merengue tostado o sin tostar,*** *además de elegir distintos sabores y toppings para el borde como* ***almendra, merengue, chocolate o moka.***

**En la parte superior puedes añadir* ***frutas de temporada****. (Consultar coste añadido)*
**Pudes elegir bordes de* ***nata o de trufa****. (Consultar coste añadido)*

**Encargar con 48h**

10 Raciones - 24,00€ 15 Raciones - 35,00€ 20 Raciones - 40,00€ 40 Raciones - 70,00€

**Tarta Pastelera de Moka**

**Tarta Pastelera Trufa**

**Tarta Pastelera de Frambuesa**

**Tarta Pastelera Cristal de caramelo**

## Tarta Roca

Bizcocho, crema y merengue tostado.

- 10 Raciones - 24,00€
- 15 Raciones - 35,00€
- 20 Raciones - 40,50€
- 40 Raciones - 70,00€

**Encargar con 24h**

## Tarta Natru

Bizcocho de chocolate, nata y trufa.

- 10 Raciones - 36,00€
- 15 Raciones - 45,00€
- 20 Raciones - 54,00€
- 40 Raciones - 95,00€

**Encargar con 24h**

## Tarta San Marcos

Bizcocho, yema, nata y yema tostada.

- 10 Raciones - 36,00€
- 15 Raciones - 45,00€
- 20 Raciones - 54,00€
- 40 Raciones - 95,00€

**Encargar con 24h**

## Tarta Pastelera Almendrada

Bizcocho, crema, mantequilla y almendra en palitos.

- 10 Raciones - 36,00€
- 15 Raciones - 45,50€
- 20 Raciones - 54,00€
- 40 Raciones - 95,00€

**Encargar con 24h**

## Tarta de Fresas Naturales con Nata

- 10 Raciones - 36,00€
- 15 Raciones - 45,50€
- 20 Raciones - 54,00€
- 40 Raciones - 95,00€

**Encargar con 48h**

## Tarta Trufada

Bizcocho de chocolate y trufa

- 10 Raciones - 36,00€
- 15 Raciones - 46,00€
- 20 Raciones - 54,00€
- 40 Raciones - 95,00€

**Encargar con 24h**

SIN AZÚCAR

## Tarta Pastelera sin azúcar

Bizcocho, crema, nata o chocolate

Opción de borde de almendras picadas sin coste adicional

- 10 Raciones - 36,00€
- 15 Raciones - 45,00€
- 20 Raciones - 54,00€
- 40 Raciones - 95,00€

**Encargar con 48h**

## Tarta Natru

Bizcocho de chocolate,
nata y trufa

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 24h

## Pastelera Almendrada

Bizcocho, crema y
palitos de almendra

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 24h

## Tarta Milamores

Bizcocho de chocolate, trufa,
mermelada de fresa, y chocolate

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta de Almendras

Bizcocho, pasta de almendras,
y almendras tostadas.

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 24h

## Tarta de Piñones

Bizcocho, pasta de almendras,
yema y piñones tostados.

8 Raciones - 40,00€
14 Raciones - 54,00€

Encargar con 24h

## Tarta de Nueces

Bizcocho, pasta de almendras,
yema, praliné y nueces.

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta Corona de Nata

Hojaldre y nata.

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta Corona de Merengue

Hojaldre y merengue.

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta Trufada

Bizcocho de chocolate y trufa

8 Raciones - 35,00€
14 Raciones - 42,00€

Encargar con 24h

## Tarta Red Velvet

Bizcocho red velvet y mousseline de queso.

18 Raciones - 40,00€

Encargar con 24h

## Tarta de Zanahoria

Bizcocho de zanahoria y mousseline de queso.

18 Raciones - 42,00€

Encargar con 24h

## Tarta de Manzana

Crema de condesitas, manzana y masa quebrada.

12 Raciones 35,00€

Encargar con 48h

## Bavaroise de Chocolate y Cerezas

8 Raciones - 23,00€

Encargar con 48h

## Bavaroise de Limón y Chocolate Blanco

8 Raciones - 23,00€

Encargar con 48h

## Tarta Yanet

Pasta quebrada, manzana, uvas pasas, bizcocho y pasta de almedra

15 Raciones - 35,00€

Encargar con 24h

## Tarta Sopa Reina

Bizcocho, crema, yema y merengue tostado.

10 Raciones - 35,00€

Encargar con 24h

## Superbamba de Crema

Masa de bollería jugosa y crema.

10 Raciones - 30,00€

Encargar con 48h

## Tarta Tiramisú

Queso mascarpone, café, licor y cacao.

12 Raciones - 30,00€

Encargar con 24h

SIN GLUTEN

## Tarta Chanty

Trufa y merengue tostado

14 Raciones - 35,00€

Encargar con 48h

## Tarta de Arándanos

Crema pastelera, arándanos y tartaleta de bizcocho.

8 Raciones - 26,00€

Encargar con 24h

SIN GLUTEN

## Tarta de Tocinillo de Cielo

Yema de huevo y azúcar

10 Raciones - 35,00€

Encargar con 48h

## Tarta Tekúla

Hojaldre, yema pastelera y almendras

12 Raciones - 45,00€

Encargar con 72h

## Tarta Banana

Hojaldre, choux, bizcocho, pasta de almendra, crema de yema y plátano

10 Raciones - 35,00€

20 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta Saint Honoré

Hojaldre, pasta choux, pasta de almendras, crema pastelera y nata

8 Raciones - 35,00€

14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Trufa y Yema tostada

Bizcocho de chocolate, trufa y yema tostada

8 Raciones - 35,00€

14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta Azabache

Bizcocho de chocolate, chocolate azabache, mermelada de albaricoque, yema y crema

8 Raciones - 35,00€

14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

## Tarta de Fruta Natural

Hojaldre, pasta de almendra, fruta natural de temporada

8 Raciones - 35,00€

14 Raciones - 42,00€

Encargar con 48h

CATERING

# SAN JORGE

Nos preocupamos todos los días de estar listos para dar lo mejor, más de 25 años en el sector hostelero avalan nuestra experiencia.

Organizamos y servimos eventos de cualquier tamaño, adaptándose a diversas circunstancias y ocasiones como bodas, congresos, fiestas privadas... Nos encargamos de la dirección y organización completa del servicio de catering, abarcando logística, gestión de personal, transporte y adaptación de menús para diferentes necesidades alimenticias.

Esta sección de salados ofrece la oportunidad de pedirnos la comida preparada para consumirla.

**¡Ponla en la mesa y listo!**

**ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN**

Para 10 personas aprox.

| | | |
|---|---|---|
| **DESAYUNO BÁSICO DULCE**<br>Desayuno sencillo con piezas dulces. Café, leche y zumo. | 1L Café, 2L de zumo de naranja, 1L leche semidesnatada, bandeja de mini bollería dulce surtida (20ud), bandeja de pastas de té (20ud) y menaje. | Precio: 82,00€ |
| **DESAYUNO DULCE SALADO**<br>Desayuno sencillo con piezas dulces. Café, leche y zumo. | 1L Café, 2L de zumo de naranja, 1L leche semidesnatada, bandeja de mini sandwich surtidos (24ud), bandeja de bocatines de ibéricos (12ud), bandeja de mini bollería surtida (12)ud, bandeja de minibrownies (24ud) y menaje. | Precio: 112,00€ |
| **DESAYUNO BRUNCH**<br>Desayuno sencillo con piezas dulces. Café, leche y zumo. | 1L Café, 2L de zumo de naranja, 1L leche semidesnatada, bandeja de pastas de té (20ud), bandeja de mini bollería dulce surtida (20ud), bandeja de brochetas de fruta de temporada (12ud), bandeja de bocatines de ibéricos (12ud), 1 tortilla de patatas, bandeja de mini croissants salados rellenos (8ud), 1 pionono de pollo, bandeja de canapés de salmón ahumado (24ud) y menaje. | Precio: 234,00€ |

**Crema de yogurt con frutas naturales**
6 Unidades - 14,80€

**Frutas naturales de temporada preparadas**
22,00€

**Mini croissants con baño de chocolate**
10 Unidades - 8,90€

**Mini croissants**
10 Unidades - 6,90€

**Cups de fruta**
6 Unidades - 19,80€

**Brochetas de fruta**
12 Unidades - 16,40€

**Mini bollería variada**
12 Unidades - 9,40€
20 Unidades - 14,00€

**Pastas de té**
20 Unidades - 9,45€

**MiniBrownies**
24 Unidades - 22,50€

# BANDEJAS PREPARADAS

**ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN**

**CARTA DE PRODUCTOS PARA CELEBRACIONES DE FAMILIA O EVENTOS DE EMPRESA**

Bodas / Cumpleaños / Presentaciones / Despedidas / Comuniones Cócteles / Aperitivos de empresa / Buffets / Café pausa / Jubilaciones / Pedidas / Lunch / Comidas de empresa/ etc.

### Jamón ibérico de cebo

250grs - 16,00€

### Lomo ibérico de bellota

250grs - 19,80€

### Surtido de ibéricos

Jamón de cebo, lomo, chorizo y salchichón ibérico

360grs - 19,80€

### Surtido de 6 quesos

Selección de 6 quesos internacionales servidos con frutos secos y dulce de membrillo

250grs - 19.00€

### Surtido de quesos extremeños

Selección de los mejores quesos de la regiòn servidos con frutos secos y dulce de membrillo

320grs - 21,50€

### Picoteo variado

1/2 queso de Torta del Casar son 125 gr, jamón ibérico de cebo, tacos de puro de oveja, varitas de salchichón ibérico, picos y regañás

385grs - 20,50€

### Bocatines de ibéricos

Jamón ibérico / lomo ibérico /chorizo ibérico / salchichón ibérico

8 Unidades - 14,50€

12 Unidades - 20,30€

### Bocatines variados

Jamón con tomate aliñado /chistorra con pimientos / pollo con mayonesa de curry / tortilla de patatas con alioli.

8 Unidades - 14,50€

12 Unidades - 20,30€

### Queso Torta

600gr - 16,90€

**ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN**

## Canapés 1

Salmón ahumado / Roquefort con almendras / Crema de piña tostada / Atún con pimientos / Paté de anchoas.

30 unidades - 19,70€

## Canapés 2

Huevas negras y rojas / Paté ibérico con almendras / Jamón con huevo hilado / Paté de pimientos asados con pepinillo / Crema de bacalao.

30 Unidades - 19,70€

## Canapés de salmón

Canapés de salmón con crema de queso

24 Unidades - 26,40€

## Brochetas variadas

Gilda / queso tierno con tomate cherry /atún marinado con encurtido / langostinos con piña y jamón

20 unidades - 27,00€

## Sandwiches mini

Jamón y queso untuoso / Crema de atún con tomate / pavo con pesto / surimi con alioli

24 unidades - 22,00€

## Mini wraps

Pollo con curry / jamón dulce y crema / salmón ahumado / vegetal.

16 unidades - 20,00€

## Minipiononos

Gambas con wakame / patatera con miel / surimi con alioli /queso de torta con jamón ibérico / salmón ahumado con guacamole

30 unidades - 18,00€

## Medias noches e inglesitos

Atún con guacamole / roastbeef con mayonesa de curry / lomo a la sal con Torta / vegetal con mayonesa de lima

12 unidades - 15,80€

20 unidades - 24,00€

## Mini croissants rellenos

Jamón con tomate y orégano / salmón y guacamole / lacón y crema de queso / pimientos asados con atún y mayonesa.

8 unidades - 9,60€

20 unidades - 23,00€

**ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN**

## Ensalada de langostinos con piña

6 unidades - 20,70€

## Ensalada de pediz escabechada

6 Unidades - 18,90€

## Shusi 46

26 hosomakis, 10 uramakis y 10 nigiris
(acompañado de soja, wakame, wasabi y palillos)

46 Unidades - 55,00€

## Bandeja vegetariana

4 medias noches vegetales / 4 brochetas de calabacín, piña y cherry marinada con soja / 4 sandwiches de guacamole con picada de tomate y cebolla roja /4 miniensaladas de zorongollo

16 unidades - 23,00€

## Shusi 54

12 hosomakis, 24 uramakis y 18 nigiris
(acompañado de soja, wakame, wasabi y palillos)

54 Unidades - 65,00€

## Shusi 36

12 hosomakis, 12 uramakis y 12 nigiris.
(acompañado de soja, wakame, wasabi y palillos)

36 Unidades - 45,00€

## Pionono de pollo

14 raciones - 24,00€

## Pionono de atún con pimientos y tomate

14 raciones - 24,00€

## Pionono de salmón ahumado con queso crema y frutos secos

14 raciones - 32,00€

# BANDEJAS PARA CALENTAR

**ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN**

**Tortilla de patatas casera** (con o sin cebolla)
**Tortilla de patatas paisana** (verduras)
**Tortilla de patatas con chacina**
1 Unidad - 12,50€

**Minitortillas de patata**
Surtido: clásica / verduras / chacina
24 Unidades - 22,00€

**Empanada gourmet atún**
**Empanada gourmet carne**
1750grs - 19,00€

**Surtido de croquetas caseras**
Surtidas. de Ibéricos / Setas / Gambas / Pescado
20 Unidades - 12,00€

**Surtido de croquetas caseras para vegetarianos**
Surtidas. de Queso azul / Setas / Espinacas /
12 Unidades - 12,00€

**San jacobitos**
20 Unidades - 13,00€

**Minipitas**
Pulled pork con sriracha / Pollo picantón con curry
12 Unidades - 21,00€

**Minirejillas**
Jamón serrano con queso / pollo con cebolla caramelizada/ atún mediterráneo con olivas
15 Unidades - 11,00€

**Hot-dogs mini**
Frankfurt con salsa ketchup y mostaza, bacon y cebolla crispy.
8 Unidades - 10,50€

**ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN**

### Tiras de pechuga de pollo
12 Unidades - 14,50€
20 Unidades - 23,00€

### Miniburguers
8 Unidades - 10,50€

### Miniburguers para vegetarianos
**(lentejas)**
8 Unidades - 10,50€

### Minicroissant rellenos
Jamón cocido y crema de queso / frankfurt con salsa barbacoa / bacón ahumado con queso / chistorra con pimientos / tortilla de patatas con alioli

15 unidades - 21,00€
30 unidades - 36,30€

### Crujientes de ibéricos con mostaza verde
10 unidades - 10,00€

### Brochetas de langostino albardado con salsa de Oporto
18 unidades - 25,00€

## BEBIDAS

| | |
|---|---|
| Termo leche caliente 1L (10 personas aprox) | **8,00 €** |
| Termo café caliente 1L (10 personas aprox) | **8,00 €** |
| Litro zumo de naranja | **3,00 €** |
| Lata de refresco | **1,50 €** |
| Lata de cerveza con o sin alcohol | **1,50 €** |
| Agua mineral con o sin gas 1/2L | **1,00 €** |
| Botella de vino tinto 75 cl. Castillo de la Arguijuela Crianza D.O. Ribera del Guadiana | **6,50 €** |
| Botella de blanco 75 cl. Castillo de la Arguijuela | **4,80 €** |

## MENAJE DESECHABLE

| | |
|---|---|
| Servilletas 20x20 cm (20ud) | **2,00 €** |
| Platos | **0,20 €** |
| Cubiertos | **0,20€** |
| Vaso café o refresco | **0,25 €** |
| Pack bolsa cuchillo, tenedor, cucharilla y servilleta | **1,00 €** |

ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN

PEDIDO MÍNIMO 5 RACIONES

# Primeros Platos

## SOPAS Y CREMAS FRÍAS

| | |
|---|---|
| Vichyssoise | 3,30€/ración |
| Gazpacho de Cerezas | 4,20€/ración |
| Gazpacho de Fresas | 4,20€/ración |
| Gazpacho de Tomate | 4,20€/ración |

**Envases de 1L**
200ml/persona
5 raciones/litro

## SOPAS Y CREMAS CALIENTES

| | |
|---|---|
| Sopa de patata y trufa con polvo crujiente de jamón ibérico | 4,00€/ración |
| Sopa de calabaza y mascarpone con sus semillas tostadas | 4,00€/ración |
| Sopa Bouillabaisse | 4,00€/ración |
| Consomé de gallina con guarnición en bombón | 3,50€/ración |
| Crema de marisco con tagliatelle de sepia y crotones del pan al ajillo | 4,80€/ración |

## ENTRANTES FRÍOS

| | |
|---|---|
| Terrina de foie grass con cerezas del Valle del Jerte y brioche casero | 14,60€ |
| Tiradito de corvina estilo "Nikei" | 8,40€ |
| Terrina de sardinas marinadas con verduras de temporada y vinagreta de zanahoria | 7,40€ |
| Mosaico de atún marinado con pepino y algas | 9,50€ |
| Carpaccio de tomate con copos de queso de cabra y vinagreta de aceitunas | 7,00€ |

ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN

PEDIDO MÍNIMO 5 RACIONES

# ENSALADAS

## ENSALADAS

| | |
|---|---|
| Ensalada de bacalao y naranja | 7,80€ |
| Ensalada de endivias con fresas y parmesano | 6,50€ |
| Ensalada de pato en bastela con canela y pasas | 7,10€ |
| Ensalada César con pollo | 5,80€ |
| Ensalada de verduras asadas con caballa marinada, crotones y vinagreta fresca | 6,80€ |

## PESCADOS

| | |
|---|---|
| Lubina rellena de marisco y verduras servida con salsa Nantua | 8,00€ |
| Trucha del Valle del Jerte asada con jamón ibérico, crema de apio nabo y mostaza | 7,40€ |
| Dorada en hojaldre con salsa Chorón | 8,00€ |
| Dado de bacalao confitado, patata rota y pilpil de ajos | 8,90€ |
| Merluza rellena de marisco | 8,90€ |

ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN

PEDIDO MÍNIMO 5 RACIONES

# Carnes

| | |
|---|---|
| Lomo de ternera con espárragos verdes y colmenillas | 16,00€ |
| Pollo de dehesa con trufa negra y bombón de col | 11,00€ |
| Pierna de cordero rellena de frutos secos con su jugo al limón y hierbabuena | 10,50€ |
| Cilindro de mogote ibérico en dos cocciones con salsa de pimienta | 8,80€ |
| Carrilleras de ibérico guisadas y patata empedrada con verduras | 9,20€ |
| Lingote de cochinillo deshuesado y asado a baja temperatura | 14,00€ |

# PIEZAS ENTERAS

**Todos los platos vienen acompañados de su guarnición y sus salsa.**

| | |
|---|---|
| Cochinillo asado entero 4/5 kilos | 130€ |
| Cochinillo asado mitad | 95€ |
| Pierna de cordero lechal asada entera | 38€ |
| Lubina entera 1,5 kilos | 45€ |

ENCARGOS CON 48H DE ANTELACIÓN

PEDIDO MÍNIMO 5 RACIONES

# NUESTROS POSTRES

| | |
|---|---|
| Profiteroles de crema, nata y chocolate | 4,50 € |
| Saint Honoré con salsa de vainilla | 4,50 € |
| San Marcos en vaso | 4,00 € |
| Tarta de frutas naturales sobre salsa de nata y chocolate | 4,50 € |
| Tarta Milamores de trufa y fruta roja sobre natillas de coco | 4,50 € |
| Crocante de frutas del bosque y crumble de almendra | 4,50 € |
| Manzana recién caída del árbol | 4,00 € |

Crear un ambiente agradable acorde con el evento
es un ingrediente imprescindible para el éxito del mismo

# MATERIAL PARA CELEBRACIONES

**Solicite información en el teléfono 927 232 241 / 652 946 183**
**o por mail a pacojorge@bravohosteleria.es**
**Profesionales le asesorarán para hacer su pedido.**

## MOBILIARIO

| | |
|---|---|
| Silla PVC respaldo alto | 1,10€ |
| Silla Tiffany blanca, oro o plata | 4,25 € |
| Silla Crossback | 6,00 € |
| Silla plegable blanca | 2,70 € |
| Silla plegable Bambú | 6,00 € |
| Silla de forja (cojín) | 5,40 € |
| Mesa rectangular de 2,00x0,90 mtrs | 8,00 € |
| Mesa redonda 1,85 mtrs (10 comensales) | 9,00 € |
| Mesa redonda 1,50 mtrs (6 comensales) | 8,00 € |
| Mesa cuadrada 0,90x0,90 mtrs | 4,00 € |
| Mesa alta Buffet | 7,00 € |
| Mesa Encina 1,80x1,20 mtrs | 38,00 € |
| Mesa Crossback 1,20x1,80 mtrs | 42,00 € |
| Mesa Alta Crossback 1,80x0,72 mtrs | 36,00 € |
| Mesa baja centro blanca 90x90 mtrs | 25,00 € |
| Mesa baja centro blanca 55x55 mtrs | 12,00 € |
| Mesa baja centro negra 55x55 mtrs | 12,00 € |
| Sofá 2 plazas blanco polipiel | 48,00 € |
| Sillón individual blanco polipiel | 36,00 € |
| Puf doble blanco | 6,00 € |
| Puf individual blanco | 3,40 € |
| Taburete madera blanco | 3,40 € |
| Taburete acero piel blanco | 3,40 € |
| Taburete vintage blanco, negro o bronce | 3,40 € |
| Parasol aluminio para exterior | 42,00 € |
| Atril metacrilato | 60,00 € |
| Grifo de cerveza + Botella de Gas | 140,00 € |
| Botellero frigorífico 1 metro | 36,00 € |

## MANTELERIA

| | |
|---|---|
| Mantel rectangular largo blanco o beig mesa 2,00 x 0,90 mtrs | 11,00 € |
| Mantel rectangular largo negro mesa 2,00 x 0,90 mtrs (consultar más colores) | 12,00 € |
| Mantel redondo blanco o beig para mesa redonda 1,50 mtrs o mesa alta bufet | 18,00 € |
| Mantel redondo buganvilla, turquesa o blanco mesa redonda de 1,85 mtrs | 18,00 € |
| Mantel redondo piedra, Florencia, Sevilla, Jaula piedra, Flor azul, Mora, Marengo, Lisboa o Tropical Mesa redonda de 1,85 mtrs o mesa bufet alta | 18,00 € |
| Cubremantel mesa rectangular 2,00 x 0,90 mtrs (consultar colores) | 7,50 € |
| Cubremantel mesa redonda 1,85 o 1,50 mtrs (consultar colores) | 7,50 € |
| Servilletas tela blanca o beig | 0,45 € |
| Blonda blanca bandeja redonda | 0,25 € |
| Blonda blanca bandeja cuadrada | 0,25 € |
| Funda silla blanca o beig PVC respaldo alto (precio con Silla PVC respaldo alto) | 2,20 € |
| Lazo para silla color azul, beig, pistacho, etc. | 0,60 € |

## VAJILLA

| | |
|---|---|
| Plato trinchero Bahía 26 cm | 0,40 € |
| Plato hondo Bahía | 0,70 € |
| Plato presentación Bahía | 0,70 € |
| Plato pan Bahía | 0,40 € |
| Pizarra 33x17 o 30x20 cm | 0,50 € |
| Plato hondo | 0,30 € |
| Plato trinchero | 0,30 € |
| Plato pan | 0,30 € |
| Plato postre | 0,30 € |
| Taza consomé 2 asas | 0,30 € |
| Plato de café | 0,30 € |
| Taza de café | 0,30 € |
| Plato de presentación Burdeos 32 cm. | 0,80 € |
| Plato pan Burdeos | 0,40 € |
| Plato de presentación Enea | 1,10 € |
| Fuente ovalada Augusta 36 cm. | 2,00 € |
| Cenicero | 0,40 € |

## CRISTAL

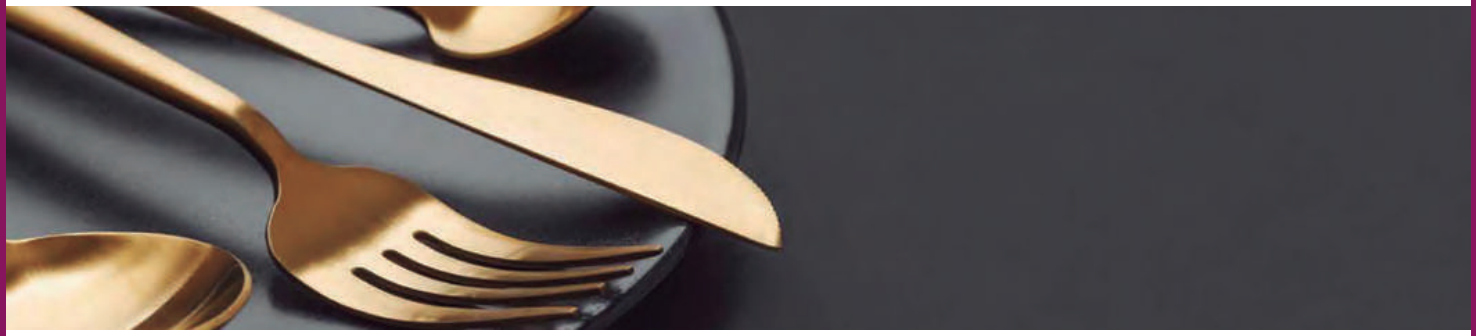
| | |
|---|---|
| Copa de agua o vino (pack 25 uds) | 0,30 € |
| Copa de cava (pack 49 uds) | 0,30 € |
| Vaso de tubo (pack 49 uds) | 0,30 € |
| Vaso de licor (chupito) | 0,30 € |
| Vaso conil o sidra (pack 25 uds) | 0,30 € |
| Vaso agua azul (pack 25 uds) | 0,40 € |
| Vaso agua transparente (pack 25 uds) | 0,30 € |
| Vaso mojito (pack 25 uds) | 0,30 € |
| Copa cóctel Martini (pack de 16 uds) | 0,30 € |
| Copa tallada ámbar (pack 25 uds) | 0,45 € |
| Copa tallada azul (pack 25 uds) | 0,45 € |
| Copa tallada gris (pack 25 uds) | 0,45 € |
| Copa tallada verde (pack 25 uds) | 0,45 € |

## CUBERTERÍA

| | |
|---|---|
| Cuchara sopera | 0,40 € |
| Tenedor de pescado | 0,40 € |
| Pala de pescado | 0,40 € |
| Tenedor de mesa | 0,40 € |
| Cuchillo de mesa | 0,40 € |
| Cuchillo de carne | 0,40 € |
| Cucharilla de postre | 0,40 € |
| Cucharilla de café | 0,40 € |
| Cuchillo de postre | 0,40 € |
| Tenedor de postre | 0,40 € |
| Cucharilla de postre Cobre | 0,40 € |
| Cucharilla de café Cobre | 0,40 € |
| Cuchillo de postre Cobre | 0,40 € |
| Tenedor de postre Cobre | 0,40 € |

## MENAJE

| | |
|---|---|
| Bandeja cuadrada de madera | 2,00 € |
| Bandeja redonda de camarero | 1,50 € |
| Cubitera de acero inoxidable | 1,30 € |
| Pavas para café o leche | 1,60 € |
| Fuente ovalada llana de 50 cm acero | 1,90 € |
| Salsera | 1,30 € |
| Champanera acero inoxidable | 4,50 € |
| Sopera de acero inoxidable | 1,70 € |
| Cazo sopera de acero inoxidable | 1,00 € |
| Pinzas de hielo | 0,25 € |
| Jarra térmica 1 litro | 2,30 € |
| Paellera 20 raciones | 27,00 € |
| Quemador para paellera 20 raciones | 16,00 € |
| Bandeja gastronorm 1/1 con tapa | 2,50 € |



### Observaciones a los pedidos de material para celebraciones

- Los pedidos podrán ser retirados en nuestras instalaciones situadas en el Polígono Industrial las Capellanías o entregados a domicilio.
- Horario de entrega en los dos casos: de 9:00 a 13:00 horas, de lunes a sábado.
- Para pedidos de más de 450,00€ en material no se cobrará traslado dentro del casco urbano. Precio de traslado: 60,00 € dentro del casco urbano.
- El material se entrega envasado y limpio a pie de vehículo, quedando el montaje por cuenta del cliente. Se recogerá sucio, sin residuos de alimentos.
- Los precios ofertados son para 1 día de utilización. Solicitar información para más días.
- Las roturas o pérdidas que se produzcan se facturarán a precio de tarifa compra de producto.

# Elige tu forma de hacer el pedido

Necesitamos un poco de tiempo para hacer las cosas bien, por eso, **los pedidos deben hacerse con 48 horas de antelación**. No obstante, sus pedidos más urgentes serán tratados de forma especial, para atenderles en un tiempo menor puede consultárnoslo. Algunos de nuestros platos o aperitivos de esta oferta podrán ser sustituidos o cambiados nuestro equipo debido a la temporalidad de algunos productos.

Queremos que la calidad de los productos e ingredientes sea la máxima, pero dependemos de que se encuentren frescos en el mercado. **El cambio siempre se hará con previo aviso.**

## Por teléfono / WhatsApp

- **927 226 538** tienda en Avenida Virgen de la Montaña.
- **927 232 241 Catering San Jorge.** Horario de 10:00 a 14:00 horas y de 17:00 a 19:00 horas. Si necesitas hacer tu pedido fuera de estos horarios nuestro teléfono de contacto será el **652 946 183.**

## En persona

- **En nuestra tienda Pastelería La Guinda en Avenida Virgen de la Montaña, 11. Horario: 10:30 a 14:00 y de 17:30 a 20:00 horas**
- **En nuestra exposición de catering San Jorge en Polígono las Capellanías, calle Tejedores, 4. Horario: de 10:00 a 14:00 horas y de 17:00 a 19:00 horas. Fuera de este horario concertar cita en 927 232 241 o 652 946 183.**

Te asesoramos personalmente

## Email u online

- **guinda@pastelerialaguinda.com**
- **pacojorge@bravohosteleria.es**
- **www.bravohosteleria.es**

**Escanea este código QR y accede a nuestra tienda online para realizar tus pedidos**

## Recogida de pedidos

**Pastelería La Guinda:**
Avenida de la Montaña 11 teléfono **927 226 538**

**Catering San Jorge:**
Polígono de las Capellanías, calle Tejedores, 10
teléfono **927 232 241 o 652 946 183**

Podrá recoger sus pedidos de material para celebraciones y sus pedidos de comida dulce y/ o salado.

Consultar presupuesto para entrega de comida a domicilio

En **los pedidos de material para celebraciones** no se cobrarán gastos de entrega dentro del casco urbano de Cáceres para pedidos superiores a 450€.

Se cobrarán 60€ para la entrega de pedidos inferiores a 450€ dentro del casco urbano de Cáceres. Para entregas fuera del casco urbano de Cáceres, consultar presupuesto.

*Todos los precios de este catálogo y su disponibilidad serán válidos en el momento de la edición del mismo. Los precios actualizados podrá consultarlos en nuestra tienda online o física.*

Si ya has hecho tu pedido...
¡MANOS A LA OBRA!

# Bravo
Hostelería y Eventos

Polígono Ind. Las Capellanías,
C/ Tejedores, 10 • 10005 Cáceres
TLF:927 232 241

## *Bravo, estamos en familia.*

**Aralia**
CELEBRACIONES EN JARDINES Y ESPACIOS ÚNICOS

Ctra. Salamanca, km. 550
10005. Cáceres. **927 230 650**
info@aralia.es
www.aralia.es

**la guinda**
PASTELERÍA · CONFITERÍA
HELADERÍA
·1999·

Avda Virgen de la Montaña, 11
10001. Cáceres. **927 226 538**
guinda@pastelerialaguinda.com
www.pastelerialaguinda.com

**CATERING SAN JORGE**

Polígono Ind. Las Capellanías,
C/ Tejedores,4-10 • 10005 Cáceres
**652 946 183 / 927 232 241**
pacojorge@bravohosteleria.es
www.cateringsanjorge.com

*Castillo de la Arguijuela*
*Cáceres*

Carr. de Mérida, Km 568,
10003 Cáceres, España
**652 946 183 / 927 232 241**
pacojorge@bravohosteleria.es
www.castillodelaarguijuela.es

www.bravohosteleria.es