



LAS ENCARNAS
COMIDAS - MENJARS

Catering
SANO Y FRESCO

WWW.LASENCARNAS.ES
HOLA@LASENCARNAS.ES
93 309 23 12



Packs Variados

Pack 1:

- Ensaladita Griega con queso feta, olivada, cebolla roja, tomate y pimientos (*vegetariano, lactosa*)
- Curry de gambas con judía verde fina y manzana fresca (*con leche de coco*)
- Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo (*gluten*)
- PulledPork con tortilla mejicana, pimientos confitados y yogur (*gluten/lactosa*)

Precio: 14,00€/persona (iva No incluido)

Pack 2:

- Ensaladita Griega con queso feta, olivada, cebolla roja, tomate y pimientos (*vegetariano, lactosa*)
- Curry de gambas con judía verde fina y manzana fresca (*con leche de coco*)
- Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo (*gluten*)
- PulledPork con tortilla mejicana, pimientos confitados y yogur (*gluten/lactosa*)
- Huevo con puré de patatas trufado y setas salteadas (*Lactosa*)

Precio: 16,00€/persona (iva No incluido)

Pack 3:

- Ensaladita Griega con queso feta, olivada, cebolla roja, tomate y pimientos (*vegetariano, lactosa*)
- Curry de gambas con judía verde fina y manzana fresca (*con leche de coco*)
- Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo (*gluten*)
- PulledPork con tortilla mejicana, pimientos confitados y yogur (*gluten/lactosa*)
- Huevo con puré de patatas trufado y setas salteadas (*Lactosa*)
- Ravioli de gamba y panceta con hummus de garbanzos (*gluten*)

Precio: 18,00€/persona (iva No incluido)

Packs Variados

Pack 4:

- Ensaladita Griega con queso feta, olivada, cebolla roja, tomate y pimientos (*vegetariano, lactosa*)
- Curry de gambas con judía verde fina y manzana fresca (*con leche de coco*)
- Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo (*gluten*)
- PulledPork con tortilla mejicana, pimientos confitados y yogur (*gluten/lactosa*)
- Huevo con puré de patatas trufado y setas salteadas (*Lactosa*)
- Ravioli de gamba y panceta con hummus de garbanzos (*gluten*)
- Cogollos a la plancha con pollo, parmesano y salsa tártara (*Lactosa*)

Precio: 20€/persona (iva No incluido)

Pack 5

- Ensaladita Griega con queso feta, olivada, cebolla roja, tomate y pimientos (*vegetariano, lactosa*)
- Curry de gambas con judía verde fina y manzana fresca (*con leche de coco*)
- Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo (*gluten*)
- PulledPork con tortilla mejicana, pimientos confitados y yogur (*gluten/lactosa*)
- Huevo con puré de patatas trufado y setas salteadas (*Lactosa*)
- Ravioli de gamba y panceta con hummus de garbanzos (*gluten*)
- Cogollos a la plancha con pollo, parmesano y salsa tártara (*Lactosa*)
- Gyozas fritas de pulpo con ensalada de rúcula (*gluten*)

Precio: 22€/persona (iva No incluido)

NOTA: Los packs se pueden presentar en formato individual o en bandejas picapica.



Packs Veganos

Pack Vegano 1:

- Crema de aguacate y cilantro con cogollos a la plancha, espárragos trigueros y cacahuete.
- Ragú de tofu y seta portobello con tortilla mejicana, cebolla encurtida y crema de tofu (*gluten*)
- Brandada de coliflor con cebolla crujiente y tostaditas (*gluten*)
- Hummus de garbanzos con tártar de remolacha.

Precio: 14,00€/persona (iva No incluido)

Pack Vegano 2:

- Crema de aguacate y cilantro con cogollos a la plancha, espárragos trigueros y cacahuete.
- Ragú de tofu y seta portobello con tortilla mejicana, cebolla encurtida y crema de tofu (*gluten*)
- Brandada de coliflor con cebolla crujiente y tostaditas (*gluten*)
- Hummus de garbanzos con tártar de remolacha.
- Buñuelos de calabacín y menta con crema de tofu y pepino (*gluten*)

Precio: 16,00€/persona (iva No incluido)

Pack Vegano3:

- Crema de aguacate y cilantro con cogollos a la plancha, espárragos trigueros y cacahuete.
- Ragú de tofu y seta portobello con tortilla mejicana, cebolla encurtida y crema de tofu (*gluten*)
- Brandada de coliflor con cebolla crujiente y tostaditas (*gluten*)
- Hummus de garbanzos con tártar de remolacha.
- Buñuelos de calabacín y menta con crema de tofu y pepino (*gluten*)
- Curry de verduras con arroz verde de cilantro (*con leche de coco*)

Precio: 18,00€/persona (iva No incluido)

NOTA: Los packs se pueden presentar en formato individual o en bandejas picapica.

Packs Veganos

Pack Vegano 4:

- Crema de aguacate y cilantro con cogollos a la plancha, espárragos trigueros y cacahuete.
- Ragú de tofu y seta portobello con tortilla mejicana, cebolla encurtida y crema de tofu (*gluten*)
- Brandada de coliflor con cebolla crujiente y tostaditas (*gluten*)
- Hummus de garbanzos con tártar de remolacha.
- Buñuelos de calabacín y menta con crema de tofu y pepino (*gluten*)
- Curry de verduras con arroz verde de cilantro (*con leche de coco*)
- Boniato al horno con garbanzos, carpaccio de champiñones con sésamo y cacahuetes.

Precio: 20,00€/persona (iva No incluido)

Pack Vegano 5:

- Crema de aguacate y cilantro con cogollos a la plancha, espárragos trigueros y cacahuete.
- Ragú de tofu y seta portobello con tortilla mejicana, cebolla encurtida y crema de tofu (*gluten*)
- Brandada de coliflor con cebolla crujiente y tostaditas (*gluten*)
- Hummus de garbanzos con tártar de remolacha.
- Buñuelos de calabacín y menta con crema de tofu y pepino (*gluten*)
- Curry de verduras con arroz verde de cilantro (*con leche de coco*)
- Boniato al horno con garbanzos, carpaccio de champiñones con sésamo y cacahuetes.
- Milanesa de calabaza con crema de alcachofas y lentejas salteadas (*gluten*)

Precio: 22,00€/persona (iva No incluido)

NOTA: Los packs se pueden presentar en formato individual o en bandejas picapica.