

# CATERING

CHIRÓN  
CATERING

De la mano de Iván Muñoz-Bargueño Chef-propietario, premiado con una Estrella Michelin, dos Soles Repsol y dos M Metrópoli, **CHIRÓN CATERING** nace con el concepto más actual y sobre todo con la idea clara de apostar por la calidad y por un servicio a la altura de las circunstancias, a tu altura.

La propuesta de CHIRÓN CATERING es el resultado de una sobresaliente actualización de los sabores tradicionales adaptados a los nuevos tiempos.

En **CHIRÓN CATERING**, la creatividad y el buen gusto no están sólo en los platos, están unidas a un excelente y original servicio para que disfrutes de una experiencia, para que repitas y recomiendes.



The background of the page is decorated with watercolor-style illustrations of olive branches. Some branches have green olives, while others have yellow olives. The style is soft and artistic, with visible brushstrokes and a light, airy feel.

## COCTAIL DE BIENVENIDA

### SNACKS

Chips vegetales crujientes con especias morunas.

Guisantes wasabi.

Almendras fritas.

### APERITIVOS FRIOS

Jamón Ibérico de bellota con picos de pan.

Lomo de orza sobre asadillo y alioli.

Blini de salmon ahumado y su caviar.

Gilda en pipeta de anchoa, aceituna y piparra.

Perlas de mozzarella, tomate y albahaca.

Ferrero almendrado de foie.

Cornetos de pisto con bacalao.

Ajo blanco de almendras.

## APERITIVOS CALIENTES

Chupa-chups de codorniz caramelizado.

Infusion de cocido y hierbabuena con la croqueta de su pringa.

Cigarrillos crujientes de chistorra.

Mini Burguer de ternera del Guadarrama y mostaza antigua.

Langostinos crujientes en costra de pimentón.

Yogur de morcilla.

Empanadillas al vapor de secreto iberico y cebolleta.

## BEBIDAS

Agua mineral con y sin gas.

Cervezas y refrescos

Vino blanco y tinto.



COCTAIL DE BIENVENIDA

PRIMER PLATO

Tartar de langostinos aguacate y mango regado  
con una vichisoise de esparrago blanco

SEGUNDO PLATO

Muslo de pato asado con salsa de frutos rojos y manzana

POSTRE

Estofado de fresas y pacharan, chantilly de nata y galletas.

BODEGA

Oveja Blanca 100 % Moscatel, V.T de Castilla.

Oveja Tinta 100 % Graciano V.T de Castilla.

Café e infusiones

**Precio por persona 94 €**

(10% de I.V.A. no incluido)

## MENÚ NÚMERO 2

### COCTAIL DE BIENVENIDA

#### PRIMER PLATO

Terrina caramelizada de foie, membrillo, queso manchego con arrope de vino tinto.

#### SEGUNDO PLATO

Solomillo a la plancha acompañado de una lasaña de tocineta ibérica.

#### POSTRE

Banda hojaldrada de manzana con helado de vainilla.

#### BODEGA

Oveja Blanca 100 % Moscatel, V.T de Castilla.

Oveja Tinta 100 % Graciano V.T de Castilla.

Café e infusiones

**Precio por persona 108 €**

(10% de I.V.A. no incluido)



### MENÚ NÚMERO 3

#### COCTAIL DE BIENVENIDA

#### PRIMER PLATO

Milhojas de salmón ahumado y anchoas ensalada de brotes tiernos  
y vinagreta de avellanas.

#### SEGUNDO PLATO

Tournedo de cordero sobre patata rota al perfume de tomillo.

#### POSTRE

Pastela crujiente de almendras, vainilla y canela

#### BODEGA

Oveja Blanca 100 % Moscatel, V.T de Castilla.

Oveja Tinta 100 % Graciano V.T de Castilla.

Café e infusiones

**Precio por persona 120 €**

(10% de I.V.A. no incluido)



Chupachus de queso de cabra y tomate.



Milhojas de salmón ahumado y anchoas en ensalada con vinagreta de tomate.



Solomillo rustido con foie y chalotas glaseadas.



Tournedó de cordero sobre patatas rotas al perfume de tomillo.



Gaspacho de fresas de Aranjuez con picada de verduritas y langostinos.



Langostinos crujientes en costra de pimentón.



Chupitos variados de salmorejo, gazpacho de fresas y ajo blanco.



Gilda de aceituna, anchoa y piparras en pipeta.



Cúpula de quesos con membrillo y flores.



Mini burger de ternera de Guadarrama y cebolla caramelizada.



Cigarrillo crujiente de chistorra.



Infusión de cocido madrileño con la croqueta de su pringá.