



SANO SANO

CATERING

LAPALMA

EVENTOS



ENTRANTES FRÍOS

- 01- TABLA DE QUESOS
- 02- TABLA DE JAMÓN
- 03- TABLA DE PATES
- 04- TABLA DE EMBUTIDOS
- 05- TABLA DE MONTADITOS
- 06- TABLA DE TOSTAS
- 07- CARPACCIO
- 08- CEVICHE
- 09- HUEVOS MIMOSA
- 10- TOMATES RELLENOS

ENTRANTES CALIENTES

- 01- SURTIDO DE CROQUETAS
- 02- SURTIDO DE EMPANADILLAS
- 03- SURTIDO DE TORTILLAS
- 04- QUICHE
- 05- MINI PIZZA
- 06- DEDOS DE POLLO
- 07- LANGOSTINOS ORLY
- 08- FRITURA ANDALUZA
- 09- VASITOS VARIOS
- 10- CAZUELITAS VARIAS

ENSALADAS

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 01- ENSALADA CESAR | 09- ENSALADA MIMOSA |
| 02- ENSALADA TROPICAL | 10- ESCALIBADA |
| 03- ENSALADA MIXTA | 11- ENSALADA ALEMANA |
| 04- ENSALADA DE MARISCO | 12- ENSALADILLA RUSA |
| 05- PULPO A LA VINAGRETA | 13- ENSALADA GRIEGA |
| 06- ATÚN A LA VINAGRETA | 14- ENSALADA DE POLLO |
| 07- SALPICÓN DE MARISCO | 15- ENSALADA ORIENTAL |
| 08- ENSALADA NIZA | 16- ENSALADA NIZARDA |



PASTAS

SALSAS

- 01-** PASTAS LARGAS
- 02-** PASTAS CORTAS
- 03-** PASTAS HUECAS
- 04-** PASTAS RELLENAS

- A-** CARBONARA
- B-** BOLOÑESA
- C-** CREMA
- D-** QUESO
- E-** CHAMPIÑÓN
- F-** NAPOLITANA
- G-** MORNAY

PAELLA

- 01-** PAELLA DE CARNE
- 02-** PAELLA DE PESCADO
- 03-** PAELLA DE MARISCO
- 04-** PAELLA DE VERDURAS
- 05-** PAELLA MIXTA

ARROCES

- 01-** ARROCES MELOSOS
- 02-** ARROCES CALDOSOS
- 03-** RISOTTOS
- 04-** ARROZ A BANDA

FIDEUÁ

- 01-** FIDEUÁ DE CARNE
- 02-** FIDEUÁ DE PESCADO
- 03-** FIDEUÁ DE MARISCO
- 04-** FIDEUÁ DE VERDURAS
- 05-** FIDEUÁ MIXTA



CREMAS

- 01- CREMA VICHY (ZANAHORIA)
- 02- CREMA VICHYSOISE (PUERRO)
- 03- CREMA POTIRON (CALABAZA)
- 04- CREMA SAN GERMAN (GUISANTE)
- 05- CREMA ESAU (LENTEJAS)
- 06- CREMA DUGARRY (COLIFLOR)
- 07- CREMA BICOLOR
- 08- CREMA PARMENTIER
- 09- CREMA CULTIVADORA
- 10- CREMA BISQUE

POTAJES

- 01- POTAJE DE TRIGO
- 02- POTAJE DE COLES
- 03- POTAJE DE BERROS
- 04- POTAJE DE GARBANZOS
- 05- POTAJE DE LENTEJAS
- 06- POTAJES DE VERDURA
- 07- POTAJE DE PAPAS

SOPAS

- 01- SOPA DE CEBOLLA
- 02- SOPA DE AJO
- 03- SOPA DE PICADILLO
- 04- SOPA DE POLLO
- 05- SOPA DE PESCADO
- 06- SOPA DE VERDURA
- 07- SOPA MINISTRONE
- 08- SOPA GOULASH

PLATOS CANARIOS

- 01- COSTILLAS CON PAPAS Y PIÑAS
- 02- ROPA VIEJA
- 03- PUCHERO
- 04- CARNE FIESTA
- 05- CONEJO EN SALMOREJO
- 06- GARBANZAS
- 07- ASADOS
- 08- SALPICONES



SANO SANO
CATERING
LA PALMA
EVENTOS

PESCADOS

- 01-** MARINERA DE PESCADO
- 02-** PESCADO ENCEBOLLADO
- 03-** PESCADO AMERICANA
- 04-** PESCADO CON LIMA
- 05-** PESCADO EN MOJO HERVIDO
- 06-** PESCADO A LA BILBAINA
- 07-** PESCADO EN SALSA VERDE
- 08-** PESCADO A LA VIZCAINA
- 09-** PESCADO FRITO

LOMO DE CERDO

- 01-** LOMO DE CERDO EN SALSA DE PIMIENTA
- 02-** LOMO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
- 03-** LOMO DE CERDO EN SALSA DE QUESO
- 04-** LOMO DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE
- 05-** LOMO DE CERDO ENCEBOLLADO
- 06-** LOMO DE CERDO AL AJILLO
- 07-** LOMO DE CERDO SALTEADO CON VERDURAS
- 08-** LOMO DE CERDO RELLENO DE FRUTOS SECOS
- 09-** LOMO DE CERDO EN BROCHETAS

POLLO

- 01-** POLLO ASADO
- 02-** POLLO AL AJILLO
- 03-** POLLO SALTEADO
- 04-** POLLO AL CHILINDRÓN
- 05-** POLLO PEPITORIA
- 06-** POLLO EN SALSA PIMIENTA
- 07-** POLLO EN SALSA CHAMPIÑONES
- 08-** POLLO EN SALSA AGRIDULCE
- 09-** POLLO ENCEBOLLADO

SOLOMILLO DE CERDO

- 01-** SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE PIMIENTA
- 02-** SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
- 03-** SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE QUESO
- 04-** SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE
- 05-** SOLOMILLO DE CERDO ENCEBOLLADO
- 06-** SOLOMILLO DE CERDO AL AJILLO
- 07-** SOLOMILLO DE CERDO SALTEADO CON VERDURAS
- 08-** TIRAS DE SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA
- 09-** PATA DE CERDO CON HUESO Y PIEL 9-11KG
- 10-** PATA DE CERDO SIN HUESO Y SIN PIEL 7-9KG

SOLOMILLO DE TERNERA

- 01-** SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE PIMIENTA
- 02-** SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE CHAMPIÑONES
- 03-** SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE QUESO
- 04-** SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA AGRIDULCE
- 05-** SOLOMILLO DE TERNERA ENCEBOLLADO
- 06-** SOLOMILLO DE TERNERA AL AJILLO
- 07-** SOLOMILLO DE TERNERA SALTEADO CON VERDURAS
- 08-** SOLOMILLO DE TERNERA STROGONOFF
- 09-** SOLOMILLO DE TERNERA ASADO
- 10-** SOLOMILLO DE TERNERA ESTOFADO
- 11-** SOLOMILLO DE TERNERA GOULASH



GUARNICIONES

- 01- PAPAS ARRUGADAS
- 02- PAPAS PANADERAS
- 03- PAPAS A LO POBRE
- 04- PASTEL DE PAPAS
- 05- PANACHÉ DE VERDURAS
- 06- VERDURAS SALTEADAS
- 07- PASTEL DE VERDURAS
- 08- MILHOJAS

SALSAS FRIAS

- 01- ALI-OLI
- 02- SALSA TÁRTARA
- 03- MAHONESA
- 04- SALSA ROSA
- 05- MOJO VERDE
- 06- MOJO ROJO

POSTRES

- 01- QUESILLO
- 02- TIRAMISÚ
- 03- TARTA SACHER
- 04- TARTA SAN MARCOS
- 05- BROWNIE
- 06- TARTA DE MANZANA
- 07- CREPES
- 08- HELADOS
- 09- POSTRE DE HIGOS
- 10- MOUSSE DE GOFIO



SANO SANO
CATERING
LA PALMA
EVENTOS

MENÚS TRADICIONALES

MENÚ 1:

ENTRANTE:

TABLA DE QUESOS

PRIMER PLATO:

SOPA DE PICADILLO

SEGUNDO PLATO:

CONEJO EN SALMOREJO

POSTRE:

BIENMESABE

MENÚ 2:

PRIMER PLATO:

CREMA DE VERDURAS

SEGUNDO PLATO:

CARNE EN SALSA CON PAPAS

POSTRE:

QUESILLO

MENÚ 3:

ENTRANTE:

CHICHARRONES

PRIMER PLATO:

SOPA DE POLLO

SEGUNDO PLATO:

PAELLA DE POLLO Y CARNE

POSTRE:

PRINCIPE ALBERTO

MENÚ 4:

ENTRANTE:

SALPICÓN DE ALBACORA

PRIMER PLATO:

SOPA DE PICADILLO

SEGUNDO PLATO:

CARNE FIESTA

POSTRE:

MOUSSE DE GOFIO



MENÚS DE PICOTEO

COMBINACIÓN 1

CROQUETAS
DADOS DE TORTILLA DE PIQUILLOS
DEDOS DE POLLO
SURTIDO DE QUESOS
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
MINI ALBÓNDIGAS
PLÁTANOS CON BACON
MINIEMPANADILLAS DE ATÚN
MINI PIZZA

COMBINACIÓN 2

LANGOSTINOS ORLY
DEDOS DE POLLO EN SALSA BARBACOA
BROCHETAS DE LOMO Y PIMIENTOS CON MAHONESA DE MANGO
CROQUETAS DE ALBACORA Y MIEL
VASITO DE PULPO A LA VINAGRETA
MINI PASTEL DE VERDURAS
MILHOJAS DE GUACAMOLE Y BONIATO
VOL AU VENT DE MUSELINA DE QUESO Y FRUTOS SECOS
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

COMBINACIÓN 3

DADOS DE TORTILLA ESPAÑOLA
MINI NIDOS DE CAPÓN
BROCHETAS DE LANGOSTINO Y PIÑA AL CURRY
MEJILLONES VILLAROSE
DAMAS DE ELCHE
MINI CAZUELA DE PESCADO SALADO CON ESCACHO
FLOR DE SALMÓN CON PISTACHO Y QUESO
VASITO CEVICHE DE PATUDO
BROCHETAS DE FRUTA CON CHOCOLATE

COMBINACIÓN 4

TABLA DE MONTADITOS
BROCHETA DE LANGOSTINO
TABLA DE IBÉRICOS
SALMÓN CON PASAS Y QUESO
CHUPETE DE CHERRY Y ANCHOAS
EMPANADILLAS DE MARISCO
SURTIDO DE CROQUETAS
TORTILLA DE PIQUILLO
MINI HAMBURGUESA



MENÚ DE GALA

MENÚ 1:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

GELATTO DE MOJITO
SURTIDO DE CANAPÉS VARIADOS (3 UDS. PERSONA)

ENTRANTE:

CREMA VICHYSOISE

PRIMER PLATO:

CAZUELA DE PESCADO

SEGUNDO PLATO:

SOLOMILLO DE CERDO CON MENESTRA DE VERDURAS,
PASTEL DE PAPAS Y SALSA CAZADORA

POSTRE:

SEMIFRÍO DE GOFIO, MIEL Y PLÁTANO

BEBIDA:

AGUA MINERAL
VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)
VINO TINTO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)
CERVEZAS Y REFRESCOS

MENÚ 2:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

MANHATTAN
SURTIDO DE CANAPÉS VARIADOS (3 UDS. PERSONA)

ENTRANTE :

ENSALADA DE CANGREJO Y LANGOSTINO EN SALSA DE COCO

PRIMER PLATO :

CREMA VICHYSOISE

SEGUNDO PLATO:

LOMO RELLENO CON FRUTOS SECOS Y
PURÉ DE BONIATOS E HIGOS

POSTRE:

QUESILLO EN TEXTURAS

BEBIDA:

AGUA MINERAL
VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)
VINO TINTO "PIEDRA JURADA" (O SIMILAR)
CERVEZAS Y REFRESCOS



MENÚ DE GALA

MENÚ 3:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

SAN FRANCISCO

ENTRANTE :

CANAPÉ DE SALMÓN

MINI VOL AU VENT RELLENO DE LANGOSTINOS
PLÁTANOS CON BACON Y MAHONESA DE CÚRCUMA
MONTADITO DE JAMÓN IBÉRICO CON
NIEVE DE QUESO CURADO

PRIMER PLATO :

CREMA BULLABESA CON TALLARÍN DE CALAMAR Y
COSTRONES DE PAN DE MILLO

SEGUNDO PLATO:

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE NÍSCALOS CON
PURÉ DE PAPA NEGRA Y YEMAS DE ESPÁRRAGOS

POSTRE:

SEMIESFERA DE CHOCOLATE CON GEL DE MOJITO Y
CREMA DE MASCARPONE

BEBIDA:

AGUA MINERAL
VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)
VINO TINTO "PIEDRA JURADA" (O SIMILAR)
CERVEZAS Y REFRESCOS

MENÚ 4:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

MARGARITA

SURTIDO DE CANAPÉS VARIADOS (3 UDS. PERSONA)

ENTRANTE :

ENSALADA DE SALMÓN CON QUESO FRESCO
Y MIEL DE FLORES

PRIMER PLATO :

CREMA DE LANGOSTA

SEGUNDO PLATO:

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE,
PURÉ DUQUESA Y ATADITOS DE ESPÁRRAGOS

POSTRE:

BROWNIE CON SOPA DE HELADO DE VAINILLA
Y GROSELLAS

BEBIDA:

AGUA MINERAL
VINO BLANCO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)
VINO TINTO "TAMANCA" (O SIMILAR)
CERVEZAS Y REFRESCOS



MENÚ DE GALA

MENÚ 5:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

PIÑA-COCO

SURTIDO DE CANAPÉS VARIADOS (3 UDS. PERSONA)

ENTRANTE :

ENSALADA DE SALMÓN Y MANGO

PRIMER PLATO :

CONSOMÉ DE CAPÓN CON COSTRONES
DE PAN RÚSTICO

SEGUNDO PLATO:

BACALAO EN SALSA AMERICANA CON
ARROZ MELOSO DE SETAS

TERCER PLATO:

POLLO INDIO CON COUS-COUS
Y SALSA AGRIDULCE

POSTRE:

TIRAMISÚ DE QUESO PALMERO

BEBIDA:

AGUA MINERAL

VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)

VINO TINTO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)

CERVEZAS Y REFRESCOS

MENÚ 6:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

GELATO DE MOJITO

TABLA DE MONTADITOS

VOL AU VENT DE MUSELINA DE QUESO Y FRUTOS SECOS

BROCHETA DE LANGOSTINOS Y PIÑA AL CURRY

BROCHETA DE LOMO Y PIMIENTO CON MAHONESA DE MANGO

MILHOJAS DE GUACAMOLE Y BONIATO

CARPACCIO

MONTADITO DE TORTILLA

SURTIDO DE CROQUETAS

PRIMER PLATO :

CREMA VICHISOISE

SEGUNDO PLATO:

PESCADO CON MOJO HERVIDO Y PAPAS PANADERAS O

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON PASTEL DE PAPAS

POSTRE:

TARTA NUPCIAL

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

BEBIDA:

AGUA MINERAL

VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)

VINO TINTO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)

CERVEZAS Y REFRESCOS



MENÚ DE GALA

MENÚ 7:

COCKTAIL DE BIENVENIDA:

- *SURTIDO DE CANAPÉS VARIADOS (3 UDS. PERSONA)
- *MESAS CON DISTINTAS MINI ENSALADAS VARIADAS INDIVIDUALES Y MINI CAZUELAS DE GARBANZOS
- *MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS IBÉRICOS, ASÍ COMO DISTINTOS TIPOS DE PAN, MOJOS Y MERMELADAS
- *GELATO DE MOJITO, VINO BLANCO Y TINTO

PRIMER PLATO :

TALLARINES DE CALAMAR CON CRUJIENTE DE BONIATO Y ARROZ INFLADO

SEGUNDO PLATO:

SOLOMILLO DE CERDO EN Salsa AGRIDULCE CON PAPA BONITA Y ATADITOS DE ESPÁRRAGOS

POSTRE:

TARTA NUPCIAL

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

BEBIDA:

AGUA MINERAL

VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)

VINO TINTO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)

CERVEZAS Y REFRESCOS

MENÚ 8:

APERITIVOS:

COCKTAIL DE BIENVENIDA

CROQUETA DE ALBACORA Y MIEL

CONO DE PESCADITO FRITO

VASITO DE PULPO A LA VINAGRETA

MESA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS

PRIMER PLATO :

CONSOMÉ DE CAPÓN CON COSTRONES DE PAN RÚSTICO

SEGUNDO PLATO:

SALMÓN EN Salsa DE ENELDO CON PURÉ DE PAPAS DUQUESA Y FALSO PISTO

POSTRE:

TARTA NUPCIAL

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

BEBIDA:

AGUA MINERAL

VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)

VINO TINTO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)

CERVEZAS Y REFRESCOS



MENÚ DE GALA

MENÚ 9:

APERITIVOS:

COCKTAIL DE BIENVENIDA
CROQUETA DE ALBACORA Y MIEL
CONO DE PESCADITO FRITO
VASITO DE PULPO A LA VINAGRETA
MESA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS

PRIMER PLATO :

CREMA PARMENTIER

SEGUNDO PLATO:

CHERNE EN SALSA DE CÍTRICOS CON RATATOUIE
DE VERDURAS Y PAPAS ARRUGADAS

POSTRE:

TARTA NUPCIAL

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

BEBIDA:

AGUA MINERAL
VINO BLANCO "LA GOTA" (O SIMILAR)
VINO TINTO "VEGA NORTE" (O SIMILAR)
CERVEZAS Y REFRESCOS



MENÚ DE GALA

MENÚ 10 (INFANTIL):

PRIMER PLATO :

CREMA DE VERDURAS

SEGUNDO PLATO:

PECHUGA ASADA ACOMPAÑADA DE
ARROZ Y PAPAS PANADERA

BEBIDA:

AGUA Y REFRESCOS

MENÚ 11 (INFANTIL):

PRIMER PLATO :

SOPA DE AVE

SEGUNDO PLATO:

PECHUGA EMPANADA ACOMPAÑADA DE
PASTA A LA BOLOÑESA

BEBIDA:

AGUA Y REFRESCOS

MENÚ 12 (INFANTIL):

PRIMER PLATO :

CREMA DE VERDURAS

SEGUNDO PLATO:

LASAÑA A LA BOLOÑESA

BEBIDA:

AGUA Y REFRESCOS



SANO SANO
CATERING
LA PALMA
EVENTOS

CARTA PARA CAMPUS Y SIMILARES

PRIMEROS PLATOS

- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 01- SOPA DE TERNERA | 12- CREMA VICHISOISE |
| 02- SOPA DE POLLO | 13- CREMA CASTELLANA |
| 03- SOPA DE PESCADO | 14- POTAJE DE GARBANZOS |
| 04- SOPA DE VERDURAS | 15- POTAJE DE JUDÍAS ESTOFADAS |
| 05- SOPA DE FIDEOS | 16- POTAJE DE LENTEJAS LIONESA |
| 06- CALDO DE PAPAS | 17- POTAJE VIGILIA |
| 07- CREMA DE CALABAZA | 18- POTAJE DE BERROS |
| 08- CREMA VICHY | 19- FABADA |
| 09- CREMA PARMENTIER | 20- RANCHO CANARIO |
| 10- CREMA DE COLIFLOR | 21- BISQUE |
| 11- CREMA DE VERDURAS | |

SEGUNDOS PLATOS

- | | |
|---|---|
| 01- CERDO ENCEBOLLADO CON MENESTRA DE VERDURAS | 13- MARMITACO |
| 02- LOMO A LA PLANCHA CON MENESTRA DE VERDURAS | 14- ARROZ CON CERDO |
| 03- ESTOFADO DE CARNE CON PAPAS | 15- PAELLA DE CARNE |
| 04- ESTOFADO DE CERDO CON ARROZ | 16- FIDEUÁ DE POLLO Y CERDO |
| 05- SALCHICHAS EN TOMATE NATURAL Y ARROZ PILAF | 17- FIDEUÁ DE PESCADO |
| 06- HAMBURGUESA CON CUSCÚS | 18- PASTA CON TOMATE Y ATÚN |
| 07- POLLO AL CHILINDRÓN | 19- PASTA A LA BOLOÑESA |
| 08- POLLO SALTEADO CON PAPAS | 20- PIZZA DE ATÚN |
| 09- PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA | 21- PIZZA DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES |
| 10- PESCADO CON MOJO HERVIDO Y PAPAS | 22- TORTILLA ESPAÑOLA |
| 11- SALPICÓN DE BONITO FRESCO CON PAPAS | 23- TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADILLA RUSA |
| 12- MARINERA DE PESCADO | 24- CROQUETAS CON ENSALADA |

POSTRES

- 01-** FRUTA
- 02-** GELATINA
- 03-** LÁCTEO



PLATOS A GRANEL

CARNES

- 01- SOLOMILLO DE CERDO ENCEBOLLADO/CHAMPIÑONES/PIMIENTA
- 02- ESTOFADO DE CARNE CON PAPAS
- 03- CARNE CON MOJO
- 04- LOMO EN SALSA
- 05- HÍGADO EN SALSA
- 06- ALBÓNDIGAS CASERAS

POLLO

- 01- PECHUGA DE POLLO
- 02- PECHUGA DE POLLO EMPANADA
- 03- PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE QUESO
- 04- TIRAS DE POLLO EMPANADO
- 05- POLLO EN SALSA CON PAPAS
- 06- MEDIO POLLO AL HORNO (APROX. 600 G)

PESCADOS

- 01- FILETE DE PESCADO (CHERNE O FOGONERO) EN SALMOREJO
- 02- PESCADO AL HORNO (CHERNE O FOGONERO)
- 03- POTA EN SALSA
- 04- PULPO A LA VINAGRETA
- 05- ATÚN ENCEBOLLADO

ARROCES

- 01- PAELLA DE CARNE Y POLLO
- 02- PAELLA DE POLLO Y PESCADO
- 03- PAELLA DE MARISCO
- 04- ARROZ BLANCO
- 05- PAELLA POR RACIÓN

PASTAS

- 01- MACARRONES BOLOÑESA O SALSA DE ATÚN
- 02- LASAÑA DE CARNE O ATÚN
- 03- PIZZA
- 04- FIDEUÁ DE PESCADO
- 05- FIDEUÁ DE POLLO

ENSALADAS

- 01- ENSALADA DE COL
- 02- ENSALADILLA RUSA

EMPANADOS

- 01- CROQUETAS

ELABORADOS

- 01- TORTILLA DE PAPAS

OTROS

- 01- ROPA VIEJA DE RES/CERDO/POLLO
- 02- FABADA



Soluciones Gastronómicas para tus Eventos

Teléfono: 822 700 304 - Móvil: 659 187 318

Email: sanosanocatering@gmail.com

Web: www.sanosanocatering.es

Facebook: Sano Sano Catering

Especialistas en colectividades