



Dreccanto



Orecanto

PICA-PICA BRUNCH

Mini tоста de cremoso gallego
Tostas de picaña gallega en carpacio
Grisinis con jamón de bellota
Mejillón XXL en escabeche a nuestro estilo
Empanada artesana recién horneada
Caramelo de foie
Mini croquetas variadas
Pincho de raxo con patata bola
Brochetita de pulpo gallega
Brochetita de alistado ajillo

Postre:

Filloas de nata caramelizadas
Brochetitas de fruta de temporada

Café e infusiones naturales

Bodega: Martínez la cuesta cosecha y albariño de la casa
Refrescos, cerveza y agua

25,00€ persona
IVA no incluido



Orecanto

CÓCTEL COMIDA

Fríos

Lágrima con xoubiña (sardina del atlántico) en escabeche

Lágrima de queso con salmón ahumados

Crema fría de aguacate con langostinos

Degustación de tomates con mozzarella de búfala

Empanada lacón con grelos recién horneada

Tortilla de la abuela

Pizarras de ibéricos con picos gourmet

Pizarra de quesos gallegos

Calientes

Verdinas con centollo

Ravioli de rabo de toro

Pimiento relleno de bogavante de la Ría

Brocheta de ibérico con salsa de boletus

Delicias de merluza en salsa de carabineros

Postre

Tarta de Santiago (harina de almendra 100%)

Brochetitas de fruta de temporada

Café e infusiones naturales

Bodega: Martínez la cuesta cosecha y albariño de la casa

Refrescos, cerveza y agua

33,50€ persona
IVA no incluido



Orecanto

CÓCTEL COMIDA

Fríos:

Lágrima de bacalao confitado con pimientos asados
Lágrima de queso con anchoa y tierra de aceituna negra
Tapita de salpicón de marisco
Tapita de ensaladilla de pulpo con un toque de ajada
Empanada O Grelo recién horneada
Torreznos con patata revolconas
Pizarras de ibéricos con picos gourmet
Pizarra de quesos manchegos

Calientes:

Brocheta de chipirón de potera con cebolla confitada
Solomillos de ibéricos al brandy
Delicias de rape con alioli de aguacate
Fideuá de marisco

Postre:

Filloas de nata caramelizadas
Brochetitas de fruta de temporada

Café e infusiones naturales

Bodega: Martínez la cuesta cosecha y albariño de la casa
Refrescos, cerveza y agua

35,75€ persona
IVA no incluido



Orecanto

LOS PRECIOS INCLUYEN

Servicio de camarero por cada 12 comensales

2 cocineros por cada 50 comensales

Responsable maître en sala

Montaje de mesas y catering

Mesas tipo cóctel; 1 por cada 10 comensales

Montaje de barra

Mantelería en blanco

Menaje necesario para el evento

Cualquier menú está abierto modificaciones o cambios

según preferencias o gustos del cliente.

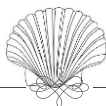
Menús confeccionados para 60 comensales como mínimo,
para otros eventos consultar



Orecanto Catering

En 1995, tras el éxito de Ogreló, su primer restaurante en Madrid, Adolfo Escobar crea un nuevo restaurante en San Sebastián de los Reyes con un concepto diferente: calidad y precio para empresas y familias.

En Orecanto encontramos platos tradicionales con la calidad de un producto caracterizado por la marca Ogreló.





Orecanto

Catering

Gracias por confiar en nosotros

Contacto +34 6 18364493

www.restauranteorecanto.com