

Aperitivos

Canapés, Hojaldres, Sándwiches



Vasitos Mini 2,50 €

- Salmorejo de Fresas con Huevo Hilado y Crujiente de Jamón
- Vichissoise de Temporada con Juliana de Puerro Crujiente
- Crema de Boletus Edulis Confitados con Teja de Jabugo
- Gazpacho Andaluz con Piperrada de la Huerta Murciana
- Crema Parmentier de Patata con Crujiente de Trigueros
- Salteado de Habitas Baby de Lodosa con Lascas de Jabugo



Bandeja de Canapés Gourmet Selección 20,00 €

Bandeja de Canapés Gourmet Elaborados sobre Pan Melva con Mousselina de Queso Philadelphia (36 uds.)



Wraps y crujientes 2,50 €

- Vegetales de la Huerta con Bonito del Norte
- Salmón Marinado con Dado de Guacamole
- Roastbeef de Solomillo y Ensalada Americana
- Pechuga de Pollo Braseada y Piña Caramelizada
- Ensalada de Rabas de Bogavante y Salsa Cocktail
- Ensaladilla Rusa a la Jardinera con Bonito del Norte
- Brick de Primavera con Verduritas en Juliana
- Bombas de foie de Oca con Manzana en Compota
- Bricks de Colas de Langostino Crujiente
- Crujiente de Delicias de Lacón Ahumado y Dátiles
- Caramelos Crujientes de Perdiz Roja en Escabeche
- Ferreros de Foie Mi Cuit de Oca con Almendra Molida
- Cigarrillos de Morcilla de Sotopalacios confitada
- Muslitos de Codorniz Villaroy



Mini Hojaldres y Quiches 2,50 €

- Vol au Vent de Setas de Temporada a la Segoviana
- Tartaletas de Rabas de Bogavante con Crema de Queso
- Tartaletas de Antxoas de Santoña y Pil Pil de Queso
- Tartaletas de Gulas de Aguinaga Confitadas y Ajo Seco
- Vol au Vent de Jamón Curado de Pato y Fresón de Huelva
- Quiche Lorraine de Espinacas y Queso Camembert
- Quiche Lorraine de Panceta de Ibérico y Queso Gouda
- Nugget Crujiente de Pechuga de Faisán Braseada a la Miel
- Nido de Croquetas Melosas de Jamón de Jabugo con Patatas Paja
- Finger de Queso Brie en Tempura Crujiente de Maiz
- Nidos de Gamba Blanca de Huelva con Confitura de Patata
- Tartaletas de Brandada de Bacalao con Costra de Azúcar Moreno



Mini Burger Gourmet y Tostas de Pan Melva 2,50 €

- Burguer de Buey de Betanzos con Cebolla Caramelizada
- Solomillo de Ibérico con Pimiento de Padrón
- Pechuga de Faisán Braseada con cebollita Caramelizada
- Dado de Salmón Marinado con Mousselina Tártara
- Pimiento del Piquillo Relleno de Brandada de Bacalao
- Mini Hot Dog con cebolla crujiente



Brochetas y Cucharones Gourmet 2,50 €

- Pechuga de Faisán con Dado de Piña Caramelizada
- Dado de Salmón Marinado a los Cítricos
- Pulpo de O'groove a Feira con Patatas Perla Confitada
- Colas de Langostino de Trasmayo y Cherry
- Roastbeef de Solomillo de Buey con Crema de Queso
- Cucharón de Habitas Tiernas con Huevo de Codorniz
- Jamón de Pato Curado con Perlas de Melón Dulce
- Choricitos a la Sidra con Patata Dominó Confitada

Petit Pain y Chapatines 2,50 €

- Jamón de Jabugo Reserva D.O.
- Caña de Lomo Ibérico de Jabugo
- Queso Curado de Oveja Merina
- Asadillo de Pimientos con Bonito del Norte
- Roastbeef de Solomillo de Buey con Mostaza
- Inglesito de Lacón Ahumado y Queso Edam
- Gulas de Aguinaga con Cebollita Glacé
- Salmón Marinado con Crema de Queso
- Rabas de Bogavante



Sándwiches Gourmet 2,50 €

- Inglesito de Pavo con Queso Crema
- Salmón Marinado al Eneldo
- Vegetal de la Huerta Murciana
- Ensalada Americana de Col y Mostaza Dulce
- Flor de Pastrami con Crema de Queso Fresco
- Mousse de Foie Mi Cuit de Oca con Fresas
- Crema de Queso Cabrales con Antxoas
- Ensalada de Rabas de Bogavante
- Ensaladilla Rusa a la Jardinera con Atún



Mini Bol Thai de Ensalada de la Huerta 4,00 €

- Capresse de Perlas de Mozzarella y Cherry
- Colas de Langostino de Trasmayo y Salsa Cocktail
- Salmón Marinado con Vinagreta de Olivas
- Jamón de Pato Curado con Coulis de Fresas
- Hortelana de la Huerta Murciana con Bonito
- César de Pechuga de Pollo Braseada con Parmesano
- Asadillo de Pimientos del Piquillo con Cebollita Caramelizada
- Queso de Cabra Caramelizado y Frutos Secos



Croissant Francés Mini 2,50 €

- Inglesito de Lacón Ahumado y Crema de Queso
- Vegetal de la Huerta Murciana con Bonito del Norte
- Ensalada Americana de Col con Mostaza Dulce
- Salmón Marinado al Eneldo con Brotes Verdes
- Ensaladilla Rusa a la Jardinera con Atún
- Roastbeef de Solomillo der Buey con Mostaza Antigua



Nuestras Raciones

- Empanada Gallega de Bonito del Norte (20 pax)	20,00 €	- Tortilla Española en Dados	10,00 €
- Empanada Gallega de Ternera a la Riojana (20 pax)	20,00 €	- Medallones de Foie Mi Cuit Gourmet con Pan Melva	20,00 €
- Chipirones de Guadañeta a la Andaluza	10,00 €	- Salmón Marinado a los Cítricos con Alcaparras	19,00 €
- Croquetas melosas de Jamón de Jabugo y Huevo Hilado	10,00 €	- Capaccio de Pulpo de O'groove a feira con Patatas Paris	16,00 €
- Colas de Langostinos Crujientes en Pasta Brick	12,00 €	- Pimientos de Padrón Confitados sobre Patatas Bastón	9,00 €

Panes de Hogaza Rellenos 10,00 €

- DE CHISTORRA DE ARBIZU CONFITADA AL VINO DE CALVADOS
- DE ANILLAS DE CHIPIRONES DE GUADAÑETA A LA ANDALUZA
- DE CHORICITOS DE LEÓN CONFITADOS CON PATATAS PAJA



Nuestros ARROCES 5,00 €

- Bol Thai de Arroz con Bogavante Gallego
- Bol Thai de Arroz con Colas de Langostinos
- Bol Thai de Arroz con Verduras de la Huerta
- Bol Thai de Arroz con Pechuga de Pollo de Corral



Nuestro SUSHI 15,00 €

- Bandeja de Sushi japonés variado (6 Nigiri + 3 California Roll)



Nuestros POSTRES

- Brocheta de fruta de temporada 2,50 €
- Bol Thai de Arroz con Leche 4,00 €
- Bol Thai de Crema de Yogurt Griego 4,00 €
- Bol Thai de Macedonia de frutas Seleccionadas 4,00 €
- Bol Thai de Brownie con Chocolate Belga 4,00 €
- Bol Thai de Profiteroles de nata con Crema Inglesa 4,00 €



Ruedas de Ibéricos 21,00 €

- Jamón de Jabugo cortado a mano
- Caña de Lomo Ibérico de Bellota
- Chorizo de Guijuelo con pan de picos
- Salchichón de Guijuelo con pan de picos
- Cecina de León con pan de picos
- RUEDA VARIADA DE EMBUTIDOS



Ruedas de Quesos 17,00 €

- Queso curado de Oveja con aceite de oliva
- Queso semicurado Manchego con picos
- Queso Cabrales
- Rulo de Cabra con cebolla caramelizada



MENÚ PARA LLEVAR

Menú JUMAR para llevar (1 PRIMERO + 1 SEGUNDO + POSTRE + BEBIDA Y PAN) 8,00 €

Consulta diariamente nuestro menú en la web: www.restaurantesjumar.com

E-mail pedidos: catering@restaurantesjumar.com

Jumar I. C/. Valgrande, 14. Tel.: 91 661 78 09
28100 Alcobendas

Jumar II. C/. D. Severo Ochoa, 29. Tel.: 91 662 65 47
28108 Alcobendas



Jumar III. C/. del Oro, 64. Tel.: 91 845 06 51
Pol. Ind. Sur - Colmenar Viejo

Jumar IV. C/. Fuente Mar, 43. Tel.: 91 674 87 63
Pol. Ind. de Coslada

www.restaurantesjumar.com

by



Catering / Eventos

Para empezar el día...
nada mejor que un buen desayuno



Coffee Break
Mini bollería, sándwich, pastas



Desayuno	4,00 €
(Café, leche, 3 piezas de minibollería)	
Desayuno completo por persona	6,00 €
(agua 0'5l, café, leche, minibollería y zumo)	
Bandeja de Mini Bollería (20 uds.)	18,00 €
Bandeja de Sándwiches Gourmet Selección (10 uds.)	20,00 €
Bandeja de Petit Pain surtidos Gourmet (12 uds.)	25,00 €
Bandeja de Pastas de té (20 uds.)	15,00 €
Bandeja de Pasteles Italianos Gourmet (1 Kg.)	25,00 €
1 L. de Zumo de Naranja Natural	10,00 €
(incluye el envase y el servicio)	
1 L. de Café Natural 100%	8,00 €
(incluye el envase y el servicio)	
1 L. de Leche vaporizada	8,00 €
(incluye el envase y el servicio)	



Bandeja mini bollería (20 uds.)



Bandeja sándwiches



Bandeja pastas de té (10 personas)



Bandeja pasteles