

la CatedRal

RESTAURANTE - TAPERIA - VINOS - SUSHI - WOK



la CatedRal

Te invitamos a compartir el sueño de nuestras vidas, Cantón Rubio. A sentarte a la mesa en nuestra casa, en el corazón de Mijas Costa, a beber un buen vino Ribera del Duero, a reír y, sobre todo, a cerrar los ojos y saborear la cocina tradicional & asiática reinterpretada de nuestro equipo.

Salvio e Iván

El entorno ideal para cada evento

“Lo mejor de la vida siempre se comparte”

Menús para todo tipo de actos, eventos o celebraciones. Para disfrutar con tu pareja, amigos, compañeros o clientes. Productos de nuestra tierra, de la máxima calidad, especialmente elegidos para cada tipo de momento. Contamos con modernas instalaciones dotado de pista de baile, escenario para espectáculos y todos los servicios necesarios para que la celebración sea todo un éxito.

Cocina tradicional andaluza & asiática de calidad

La cocina de la CatedRal es la máxima expresión de nuestro amor por la gastronomía de calidad y el trabajo bien hecho así que sólo usamos productos kilómetro 0, de la máxima calidad y seleccionados para que la **experiencia de la CatedRal** sea un placer.

“Hérico”

Menú

ENTRANTE

(a compartir al centro mesa)

Tosta Dante

de huevos rotos con jamón

Patatas Bravas

Ensalada César

Tosta Zeus

de queso de Cabra con mermelada



PRINCIPAL

Carrillada estilo tradicional acompañada de patatas artesanas

* opción pescado Rosada



POSTRE

Tarta de zanahorias y forsting

BEBIDAS

Vino Blanco de la Casa, D. O. RUEDA

Vino Tinto de la Casa D. O. RIBERA DEL DUERO

Agua mineral, refrescos o cerveza

(½ Botella máx. por persona)

“Catedral”

Menú

ENTRANTE

(a compartir al centro mesa)

Tosta Duque

de queso brie, jamón serrano y cebolla caramelizada

Croquetas de cocido

Ensalada la CatedRal

Tosta Jara

de guacamole, atún y huevo duro



PRINCIPAL

Presa de ibérico a la pimienta

con chips patatas con piel y verduras salteadas

* opción pescado Bacalao



POSTRE

Tarta de zanahorias y forsting

BEBIDAS

Vino Blanco de la Casa, D. O. RUEDA

Vino Tinto de la Casa D. O. RIBERA DEL DUERO

Agua mineral, refrescos o cerveza

(½ Botella máx. por persona)

"Tizona"

Menú

ENTRANTE

(a compartir al centro mesa)

Tosta Kira

de salmón, queso crema y aguacate

Ensalada de ventresca

con tomate de huerta y cebolla

Ensalada la CatedRal

Tosta Duque

de queso brie, jamón serrano y cebolla caramelizada

Avocado roll de salmón y aguacate

Futomaki de langostino y salmón



PRINCIPAL

Solomillo de Ibérico con salsa de champiñones,
verduras salteadas y chips de patatas con piel

* opción pescado Salmón



POSTRE

Brownie con salsa de chocolate
y helado

BEBIDAS

Vino Blanco de la Casa, D. O. RUEDA
Vino Tinto de la Casa D. O. RIBERA DEL DUERO
Agua mineral, refrescos o cerveza
(½ Botella máx. por persona)

INCLUIDO:

Servicio muy profesional.

Cocina sana. Menús especiales para veganos, vegetarianos, celíacos y otras intolerancias alimenticias.

Decoración básica de las mesas.

Mantelería, vajilla, cristalería y cubertería.

OPCIONAL:

Decoración floral personalizada,

Tarjetas de menú.

Pack de vinos de Crianza.

D.J., cuadro flamenco, actuaciones, magia, etc.

BARRA & BEBIDAS:

Precio por copas, 6.-€

Botellas con 10 refrescos incluidos, 45.-€

Botellas Premium con 10 refrescos incluidos. 55.-€

Las bebidas que se salgan de esta propuesta se facturaran directamente a los clientes.

CUMPLIMIENTO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Cumplimos con la legislación vigente en relación de medidas de seguridad, contaminación acústica y seguridad e higiene.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para tu tranquilidad, podemos hacer una prerreserva en la fecha elegida durante 10 días sin ningún compromiso.

RESERVA DE ESPACIOS Y MÉTODO DE PAGO

El espacio o salón se reserva con un anticipo de 20% del total aproximado. El número de comensales, así como el menú definitivo 8 días antes del evento.

10% IVA incluido. Los precios son válidos durante el 2020.