



# / Servicios de empresas homologadas de catering

## Desayuno Coffee-break

### CATERING 2000 (LA BASTILLA)

#### Coffee 1

##### COMIDA

Palmeritas  
Mini croissant  
Mini tartas de queso

##### BEBIDA

Café  
Leche  
Zumos naranja/piña  
Infusiones/té  
Aguas

#### Coffee 2

##### COMIDA

Mini croissant  
Pastas de té  
Molletes de tortilla española con pan con tomate

##### BEBIDA

Café  
Leche  
Zumos naranja/piña  
Infusiones/té  
Aguas

Con camarero  
**7,00€/pers.**

Mínimo 40 comensales.  
Se factura el mínimo requerido.

### COMER BIEN (COMBI CATERING)

#### Coffee 1

##### COMIDA

Pastas de té  
Bollería fresca

##### BEBIDA

Café  
Leche  
Infusiones  
Aguas  
Zumos

Con camarero  
**5,25€/pers.**

Mínimo 50 comensales.  
Suplemento +20%

Sin camarero  
**4,25€/pers.**

Mínimo 30 comensales.  
Suplemento +20%

## EBRO RESTAURACIONES (EL CACHIRULO)

### Coffee 1

#### COMIDA

Mini hojaldritos (dulce)

#### BEBIDA

Café  
Leche  
Zumos

### Coffee 2

#### COMIDA

Pastas de té

#### BEBIDA

Café  
Leche  
Zumos

Con camarero  
**5,00€/pers.**

Sin camarero  
**4,50€/pers.**

Mínimo 30 comensales.  
Suplemento 150€.

Mínimo 30 comensales.  
Suplemento 150€.

## VILLAHERMOSA 121 (CUOCO)

### Coffee 1

#### COMIDA

Mini croissant mantequilla  
Mini caracola pasas o mini napolitana de chocolate  
Montadito salado de jamón serrano o tortilla de patata

#### BEBIDA

Café  
Leche  
Infusiones  
Sobres de descafeinado  
Agua mineral  
Zumos

Con camarero  
**7,00€/pers.**

Sin camarero  
**6,00€/pers.**

## ZARPAR (PALAFOX)

### Coffee 1

#### COMIDA

Mini croissant parisienne  
Bizcocho artesano de yogur y almendras  
Puntas pan con virutas de Teruel

#### BEBIDA

Café  
Infusiones  
Agua mineral  
Zumos

Con camarero  
**9,55€/pers.**

Sin camarero  
**9,09€/pers.**

Mínimo 70 comensales.  
Suplemento 50% precio  
menú de la diferencia de  
comensales.

Mínimo 70 comensales.  
Suplemento 50% precio  
menú de la diferencia de  
comensales.

## DOÑA COL

### Coffee 1

#### COMIDA

Bocatinés Jamón de Teruel,  
york con queso y vegetal  
Bizcocho artesano limón y  
chocolate  
Pop dots  
Fruta de temporada

\*Azúcar blanco, moreno y sacarina

#### BEBIDA

Café  
Leche  
Zumo naranja  
Agua mineral  
Infusiones

### Coffee 2

#### COMIDA

Tostaditas de jamón de  
Teruel, tomate natural, aceite  
OVE y pan de cristal  
Surtido 3 quesos con  
membrillo, uva, nueces y  
picos  
Tostada aguacate, huevo  
duro, sésamo y granada  
Vasito yogurt natural con  
frutos rojos y avellanas  
Fruta de temporada troceada  
Bocatinés multicelulares York  
con queso tomate natural y  
vegetal

#### BEBIDA

Café/ descafeinado  
Leche/soja/avena  
Zumo naranja natural  
Zumo sandía natural  
Agua mineral  
Infusiones

Con camarero  
**7,00€/pers.**

Con camarero  
**9,90€/pers.**

Si 30 comensales incluye  
camarero.

Si 30 comensales incluye  
camarero.



# / Servicios de empresas homologadas de catering

## Servicio de cóctel | Opción A

Copa de vino/bebida fría y 6 variedades de canapés fríos y calientes

### CATERING 2000 (LA BASTILLA)

#### APERITIVOS FRÍOS

Jamón en pan de hogaza con infusión de tomate  
Sardina de cubo con albahaca y paté de aceitunas  
Yogurt de foie con gelée de frambuesa

#### APERITIVOS CALIENTES

Huevo de codorniz con trufa  
Bolitas de sepia y tinta  
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra  
Mini cheese burger

#### BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra  
Cervezas La Zaragozana  
Refrescos  
Agua mineral

**18,00€/pers.**

Mínimo 40 comensales. Se factura el mínimo requerido.

### COMER BIEN (COMBI CATERING)

#### APERITIVOS FRÍOS

Anchoa y huevo  
Crema de queso azul y pistachos  
Foie con frambuesa  
Tacos de tortilla de patata acompañados de salsa de tomate picante  
Virutas de jamón D.O. Teruel  
Pan con tomate y aceite del bajo Aragón

#### APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de boletus  
Crujiente de langostino con queso suave

#### BEBIDAS

Vinos blanco y tinto D.O. aragonesa  
Cervezas con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua Mineral

**18,00€/pers.**

Mínimo 50 comensales. Suplemento +20%

## **EBRO RESTAURACIONES (EL CACHIRULO)**

### **APERITIVOS FRÍOS**

Montaditos de jamón de Teruel con pan con tomate  
Tosta de bacalao con vinagreta de centollo  
Sushi de salmón con wasabi de olivas verdes  
Brocheta de pulpo y patata a Feira  
Tartaleta de escalibada y anchoa

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas caseras de gallina  
Brocheta de solomillo de cerdo

### **DULCES**

Mini tarta Sacher

### **BEBIDAS**

Vinos Blanco y Tinto de Zaragoza  
Cervezas La Aragonesa  
Agua y refrescos

**22,00€/pers.**

Mínimo 20 comensales. Suplemento 150€.

## **VILLAHERMOSA 121 (CUOCO)**

### **APERITIVOS FRÍOS**

Vasito de hummus en escabeche de langostinos  
Montadito de pastel de verduras con muselina de setas  
Brocheta de langostinos con salsa romescu

### **APERITIVOS CALIENTES**

Brik de langostinos  
Croquetas de jamón  
Bolitas de hongos

### **BEBIDAS**

Coca Cola, Coca Cola Cero  
Cerveza, Cerveza Cero  
Vino Blanco, Tinto Joven  
Corona de Aragón, D.O. Cariñena  
Agua Mineral

**14,00€/pers.**

## **ZARPAR (PALAFOX)**

### **APERITIVOS FRÍOS**

Virutas de jamón raza Duroc Teruel  
Pan chapata y tomate de colgar  
Salmorejo al aceite de oliva virgen extra  
Bocado de boquerones con mahonesa de albahaca  
Queso, cebolla confitada y pimiento del piquillo dulce

### **APERITIVOS CALIENTES**

Nuestras croquetas caseras  
Tigres un poco picantes

### **BEBIDAS**

Cerveza  
Refrescos  
Zumos  
Vinos Aragoneses

**21,82€/pers.**

Mínimo 60 comensales. Suplemento 40% precio menú de la diferencia de comensales.

## **DOÑA COL**

### **APERITIVOS FRÍOS**

Tostaditas jamón Teruel, tomate natural, aceite OVE, pan cristal  
Surtido de 3 queso con membrillo, uvas, nueces y picos

### **APERITIVOS CALIENTES**

Cazuelita de migas a la pastora con uvas  
Minihamburguesa, cebolla caramelizada, mostaza Dijon y canónigos  
Taquitos de tortilla de patata  
Trocitos de empanada de bonito  
Colas de langostino crujiente  
Croqueta de jamón  
Cremosa de ajoarriero

### **POSTRE**

Surtido postres artesanos (tarta de mazana, tarta de naranja, tarta de queso, frutas naturales bañadas en chocolate y delicias de leche frita con un toque de canela)

### **BEBIDAS**

Tinto Glarima  
Cerveza Ambar  
Refrescos  
Agua

**14,90€/pers.**

Si 30 comensales incluye camarero. Menos suplemento 50€.



# / Servicios de empresas homologadas de catering

## Servicio de cóctel | Opción B

Copa de Vino/bebida fría, mínimo 9 variedades de canapés fríos y calientes

### CATERING 2000 (LA BASTILLA)

#### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel con pan con tomate y aceite de oliva virgen  
Nuestra ensaladilla rusa  
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones  
Bocaditos crujientes con crema de anchoa  
Blinis de salmón y salsa tártara

#### APERITIVOS CALIENTES

Vieiras con panceta ibérica y ali oli de almendras  
Bolitas de bacalao con pisto  
Pan de cristal con papada y mozzarella  
Foie a la plancha con reducción de Fireball

#### BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra  
Cervezas La Zaragozana  
Refrescos  
Agua mineral

**22,00€/pers.**

Mínimo 40 comensales. Se factura el mínimo requerido.

### COMER BIEN (COMBI CATERING)

#### APERITIVOS FRÍOS

Canelón de piña y salpicón de marisco  
Volován de foie con mermelada de rosas  
Brocheta de salmón marinado con cítricos  
Hojaldre relleno de brandada de bacalao  
Saquito de salmón relleno de Queso

Tartaleta de gulas

Jamón D.O. Teruel al corte

Bastoncitos de pan

#### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón

Brocheta de langostinos envuelto en panceta de Graus

#### BEBIDAS

Vinos Blanco y Tinto D.O. aragonesa  
Cervezas con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua Mineral

**25,00€/pers.**

Mínimo 50 comensales. Suplemento +20%

## EBRO RESTAURACIONES (EL CACHIRULO)

### APERITIVOS FRÍOS

Tosta de jamón batido  
Pulguita de lomo embuchado con tomate raff  
Empanada de verduras  
Cucharita de salpicón de marisco  
Lingote de queso brie y mermelada de higos

### APERITIVOS CALIENTES

Buñuelos de chistorra  
Brocheta de gambas en ligera tempura  
Croqueta de queso azul y almendras  
Magret de pato con salsa de naranja, en brocheta  
Rabas de jamón crujiente

### POSTRE

Surtido de repostería

### BEBIDAS

Vinos Blanco y Tinto Zaragoza  
Cervezas La Zaragozana  
Aguas  
Refrescos

**26,00€/pers.**

Mínimo 20 comensales. Suplemento 150€.

## ZARPAR (PALAFOX)

### APERITIVOS FRÍOS

Virutas de jamón raza Duroc Teruel con picos  
Alga & arroz  
Rollito vietnamita con crudites de verduras y salsa ponzu  
El huerto (guacamole casero, cherry, aceituna negra, zanahoria, brócoli)  
Arancini de arroz con pimiento dulce

### APERITIVOS CALIENTES

Mini croquetas de jamón (especial celiacos)

### BEBIDAS

Cervezas  
Refrescos  
Zumos  
Vinos Aragoneses

**27,27€/pers.**

Mínimo 60 comensales. Suplemento 40% precio menú de la diferencia de comensales.

## VILLAHERMOSA 121 (CUOCO)

### APERITIVOS FRÍOS

Vasito de guacamole con langostinos  
Montadito de fritada con ventresca  
Tartaleta de foie con crema de naranja  
Cucharada de salmón ahumado con queso fresco y membrillo  
Empanada de atún  
Fiambres variados (bandejas variadas) (Jamón de Teruel, chorizo y salchichón Ibéricos, queso curado)

### APERITIVOS CALIENTES

Brik de langostinos y ajos tiernos  
Croquetas de jamón  
Croquetas de pollo

### BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola Cero  
Cerveza, Cerveza Cero  
Vino Blanco, Tinto Joven  
Corona de Aragón, D.O. Cariñena  
Agua Mineral

**17,00€/pers.**

## DOÑA COL

### APERITIVOS FRÍOS

Tostaditas jamón Teruel, tomate natural con aceite OVE en pan cristal  
Surtido 3 quesos con membrillo, uvas, nueces y picos  
Curados de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo)  
Tapita de ensaladilla de atún con huevo hilado  
Tapita de crema de queso con salmón ahumado y eneldo  
Vasito de gazpacho  
Canapé de mousse de foie con Limón caramelizado

### APERITIVOS CALIENTES

Cazuelita de migas a la pastora con uvas  
Minihamburguesa, cebolla caramelizada, mostaza de Dijon y canónigos  
Taquitos de tortilla de patata  
Trocitos de empanada de bonito  
Colas de langostino crujiente  
Croquetas variadas de cocido, jamón, calamar en su tinta y bacalao  
Cremosa de queso azul

### POSTRE

Surtido postres artesanos (tarta de mazana, de naranja, de queso, frutas naturales bañadas en chocolate y delicias leche frita con canela)

### BEBIDAS

Tinto Glarima  
Cerveza Ambar  
Refrescos y agua

**17,90€/pers.**

Si 30 comensales incluye camarero. Menos suplemento 50€.



# / Servicios de empresas homologadas de catering

## Servicio de cóctel | Opción C

Copa de Vino/bebida fría, mínimo 10 variedades de canapés fríos y calientes, dulces y cava

### CATERING 2000 (LA BASTILLA)

#### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel al corte con pan con tomate y aceite de oliva virgen  
Gildas  
Cornetes de ensaladilla de bogavante  
Nachos con tartar de pulpo y rúcula  
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones  
Macaron de boletus  
Yogurt de foie con gelée de frambuesa

#### APERITIVOS CALIENTES

Buñuelos de bacalao con pisto aragonés  
Langostino en tempura de plancton con salsa kimchi  
Arroz caldoso con fondo de crustáceos  
Croquetas de jabugo  
Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

#### POSTRE

Pastel ruso y hojaldre de frutas con crema pastelera

#### BEBIDAS

Vinos blanco y tinto D.O. Cariñena, Somontano y Valle del Cinca  
Cervezas La Zaragozana  
Cava  
Refrescos y agua mineral

**27,00€/pers.**

Mínimo 40 comensales. Se factura el mínimo requerido.

### COMER BIEN (COMBI CATERING)

#### APERITIVOS FRÍOS

Delicias de alcachofa rellenas de bandada de bacalao con bechamel suave de Langostinos  
Milhojas de foie y melocotón de Calanda con reducción de módena  
Copa de pulpo y puré de patata roja con aceite de pimentón  
Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral  
Pastel de merluza y gambas con mahonesa lima y erizos  
Jamón Ibérico de Recebo al corte

#### APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de solomillo de ternera con cebollitas  
Bolitas de ternasco con salsa de setas  
BUFFET: Arroz de pato con setas

#### POSTRE

Sorbete de mandarina y trufas de chocolate

#### BEBIDAS

Vinos Blanco y Tinto D.O. aragonesa  
Cervezas con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua Mineral  
Cava

**30,00€/pers.**

Mínimo 50 comensales. Suplemento +20%

## EBRO RESTAURACIONES (EL CACHIRULO)

### APERITIVOS FRÍOS

Tosta de jamón batido  
Espada de queso y membrillo  
Pulguitas de salmón ahumado y tartara  
Cucharita de pulpo a Feira  
Pinchos de tortilla de bacalao y ajos tiernos

### APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de setas en tempura  
Cazuelitas de bacalao ajoarriero  
Buñuelos de morcilla  
Colas de langostino orly  
Brick vietnamita con salsa de gambas  
Dados de ternasco en costra de pistacho verde

### POSTRE

Sorbete  
Pastel Ruso

### BEBIDAS

Vinos Blanco y Tinto de Zaragoza  
Cervezas La Zaragozana  
Agua y refrescos

**30,00€/pers.**

Mínimo 20 comensales. Suplemento 150€.

## ZARPAR (PALAFOX)

### APERITIVOS FRÍOS

Virutas de Jamón raza Duroc Teruel con picos  
Salmorejo Cordobés con AOVE y virutas ibéricas  
Alga & Arroz  
Rollito Vietnamita con crudites de verduras y salsa ponzu  
El huerto (guacamole casero, cherry, aceituna negra, zanahoria, brócoli)  
Arancini de arroz con pimienta dulce

### APERITIVOS CALIENTES

Mini croquetas de jamón (especial celiacos)  
Quinoa integral orgánica con tomate seco de Caspe y micro verduras  
Coca de verduras asadas  
Mini hamburguesa de ternasco con alioli de ajo negro de las Pedroñeras

### POSTRE

Hojaldre de manzana, pasas y canela  
Perlas del Japón con leche de coco y sopa de frutos rojos

### BEBIDAS

Aguas minerales  
Refrescos  
Cervezas  
Cava Brut  
Vinos Aragoneses

**33,64€/pers.**

Mínimo 60 comensales. Suplemento 40% precio menú de la diferencia de comensales.

## VILLAHERMOSA 121 (CUOCO)

### APERITIVOS FRÍOS

Tartaleta de queso gorgonzola con pera  
Mini bocadillo de lomo braseado con muselina de setas  
Vasito de brandada de bacalao y confitura de tomate  
Brocheta de huevo de codorniz con tomate cherry  
Tartaleta de ensaladilla con langostinos

### APERITIVOS CALIENTES

Brik de brandada de bacalao y fritada  
Mini ración de fideua del señorito con ali oli  
Vasito de crema de marisco y brocheta de gamba  
Croquetas de jamón  
Brocheta de beicon con melocotón

### POSTRE

Mini repostería o mini bocadito de trenza

### BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola Cero  
Cerveza, Cerveza Cero  
Vino Blanco, Tinto Joven Corona de Aragón, D.O. Cariñena  
Agua Mineral  
Cava Reyes de Aragón, Reserva Brut D.O. Calatayud

**22,00€/pers.**

## DOÑA COL

### CENTROS

Ensalada ilustrada (mezclum de lechugas, tomate, espárrago, huevo duro, aceitunas y bonito). jamón de Teruel con pan con tomate.  
Tablas de quesos (semicurado, Emmental y Brie) con membrillo, uvas, nueces y picos.  
Colas de langostino crujiente.  
Croquetas variadas de cocido, jamón, calamar en su tinta y bacalao.  
Cremosa de queso azul.  
Canapé de mousse de foie con Limón caramelizado.  
Cucharilla de pulpo a Feira.  
Tapita de crema de queso con salmón ahumado y eneldo.

### PLATO PRINCIPAL

Ternasco de Aragón asado con patatas panadera o carrillera de ternera sobre Parmentier.

### POSTRE

Sorbete de limón al cava.  
Coulant de chocolate blanco con cereza confitada

### BEBIDAS

Tinto y blanco Glarima  
Cerveza Ambar  
Agua mineral  
Café.

**32,00€/pers.**

Si 30 comensales incluye camarero. Menos suplemento 50€.

# / Servicios de empresas homologadas de catering Menús especiales

## CATERING 2000 (LA BASTILLA)

### LUNCH ALMUERZO / CENA CELÍACOS

#### APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel al corte con pan con tomate y aceite de oliva virgen (se adapta pan)  
Mesa de quesos  
Cornetes de ensaladilla de bogavante (se adapta la base)  
Crema de tres tomates, quinoa, langostino y yuca  
Nachos con tartar de pulpo y rúcula

#### APERITIVOS CALIENTES

Vieira con panceta ibérica  
Pulpo con cebolla caramelizada (se adapta)  
Rollito de espinacas con pasas  
Picadito de carne  
Bastón de bacon  
Croquetas de jabugo, calabacín y boletus

#### POSTRE

Piruletas  
Brochetas de fruta

### LUNCH VEGANO

#### APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo con guarnición  
Gilda con vermouth  
Yuca, infusión de tomate y couscous  
Nachos con tartar de tres tomates

#### APERITIVOS CALIENTES

Chupito de crema de calabaza con anacardos  
Risotto de boletus  
Verduras en tempura  
Brocheta de hortalizas con salsa romescu  
Miniburger de tofu

#### POSTRE

Piruletas  
Brochetas de fruta

#### \* BEBIDAS

Vinos blanco y tinto D.O. Cariñena, Somontano y Valle del Cinca  
Cervezas La Aragonesa  
Refrescos  
Agua mineral

**25,00€/pers.**

Precio por menú.

## DOÑA COL

### DESAYUNO

Bocadines variados de jamón de Teruel, york con queso y vegetal  
Bizcocho artesano de limón y de chocolate  
Zum de naranja  
Café, café descafeinado soluble  
Leche entera y sin lactosa  
Surtido de azúcar blanco, moreno, sacarina e infusiones

#### Importante:

estos precios serán para grupos mínimo de 150pax y que contraten los dos servicios. Coffee y Vino Español.

### VINO ESPAÑOL

Cazuelita de migas a la pastora con uvas  
Minihamburguesa con cebolla caramelizada, mostaza de Dijon y canónigos  
Tapita de ensaladilla de atún con huevo hilado  
Taqitos de tortilla de patata  
Trocitos de empanada de bonito  
Colas de langostino crujiente  
Croquetas variadas de cocido, jamón, calamar en su tinta y bacalao  
Cremosa de queso azul  
Frutas de temporada bañadas en chocolate  
Tinto Glarima, cerveza Ambar, refrescos y agua

**3,50€/pers.**

**8,00€/pers.**

## EBRO RESTAURACIONES (EL CACHIRULO)

Se podrán hacer modificaciones en base a la época del año, las intolerancias alimentarias, alérgicas, dietas, etc.

## VILLAHERMOSA 121 (CUOCO)

Se podrán hacer modificaciones en base a la época del año, las intolerancias alimentarias, alérgicas, dietas, etc.

## ZARPAR (PALAFOX)

La composición de los menús puede variar ligeramente debido a la estacionalidad de ciertos productos, así como la composición final del menú en función de las alergias / intolerancias que se comuniquen.