



/ 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 Aragozana
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.