

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

**'EVA EN CASA'**  
**CARTA DE VERANO 2020**

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

## 'EVA EN CASA'

Queremos seguir celebrando contigo los momentos importantes así que hemos creado 'Eva en casa', para que puedas seguir reuniéndote con tus familiares y amigos en torno a una mesa. Nos reinventamos para acompañarte de una forma un poco distinta a la de siempre.

Hemos adaptado nuestra propuesta, seleccionando algunos de nuestros platos más sabrosos para enviártelos a casa y que tan solo tengas que preocuparte de servirlos en bandeja. Desde aperitivos hasta principales, pasando por nuestros tentadores postres.

Nuestro objetivo es seguir cocinando con mimo para que tú practiques el arte de recibir en casa. Por eso, elaboramos los pedidos contigo para personalizarlos y que sigas disfrutando de nuestro 'savoir faire' a tu gusto.

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

## APERITIVOS

Jamón y lomo ibéricos con picos de Jerez  
Tabla de quesos con surtido de panes  
Croquetas melosas de jamón  
Croquetas de 'foie' con salsa húngara  
Brocheta de pollo con salsa 'satay'  
Tostaditas de 'foie' con gelatina de 'Sauternes'  
Langostino en 'panko' con salsa de 'kimchi'  
'Deep's' de guacamole, berberechos y hummus con 'crudités'  
'Miniquiche' de melocotón y emmental  
'Roulada' de huevas de mújol  
Tosta de langostinos con mayonesa gratinada  
Rollitos de carpaccio de buey con rúcula y parmesano  
'Briwat' de morcilla y manzana  
Dados de merluza con salsa tártara  
Blinis con crema de queso y huevas de salmón  
'Croustê' de solomillo ibérico con cebolla caramelizada  
Pulguitas de 'roastbeef' con mostaza de 'Dijonnaise'

\*Si echas de menos alguno de nuestros aperitivos o tienes alguna petición, no dudes en preguntar por ellos.

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

## PRIMEROS

Salmorejo con virutas de cecina y huevo

Gazpacho cereza con berberechos

Gazpacho de bogavante con aceite de perejil

Ensalada de gulas, aguacate y tomate con canónigo bicolor

Milhojas de calabacín, pimiento y bonito con dulce de tomate

Timbal de berenjena, tomate y queso de cabra con vinagreta de café

Bomba de salmón con salsa de eneldo

Pastela marroquí de pollo de corral con almendras

Ceviche de dorada con choclos

Tartar de dos salmones con salsa de eneldo

Tartar de atún, aguacate y semillas de sésamo

\*Si echas de menos alguno de nuestros primeros o tienes alguna petición, no dudes en preguntar por ellos.

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

## SEGUNDOS

Calamares en su tinta con arroz blanco

Salmón con escamas de calabacín y espárragos trigueros

Merluza en salsa verde con almejas

Lubina al horno con chips de espinacas y aceite de almendra

Bacalao confitado con zanahorias y calabacín torneado

'Magret' de pato asado con salsa de frambuesa y pera al vino

Carrilleras de ibérico con patatas paja

Tartar de solomillo con pan cristal

Solomillo a la 'brôche' con pimientos confitados y patatas  
braseadas

'Roastbeef' con tomates provenzal y cebolla caramelizada

Solomillo de ibérico con salsa de mostaza y pimientos de  
Padrón

Tacos de costilla de cerdo

\*Si echas de menos alguno de nuestros segundos o tienes alguna petición, no dudes en preguntar por ellos.

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

## POSTRES

Torre de 'brownies' de chocolate

'Banoffee'

Tarta de queso estilo 'La Viña'

Leche frita

Tarta de limón con merengue gratinado

Ensalada de fruta con crema inglesa

Tarta de crema pastelera y frambuesas

Hojaldre de nata y frutos rojos

\*Si echas de menos alguno de nuestros postres o tienes alguna petición, no dudes en preguntar por ellos.

# EVA TÉLLEZ

CATERING & EVENTOS

## ¿CÓMO FUNCIONAMOS?

Para empezar a preparar tu pedido solo tienes que ponerte en contacto con nosotras escribiéndonos un email a [info@evatellez.es](mailto:info@evatellez.es) o llamándonos al 607 736 716. Te atenderemos enseguida y comenzaremos a elaborar tu pedido para que todo salga a pedir de boca.

De momento vamos a empezar con repartos en: Madrid centro (interior de la M30) y zona noroeste de la comunidad (Carretera de La Coruña).

El pedido mínimo será para 6 personas y el precio podrá variar, pero irá de los 35 € a los 55 € por persona, en función del tipo de evento y los platos elegidos.

Los gastos de envío son 10 € por pedido.