

ARRANZ

Carta de Especialidades

En nuestro obrador de Cocina elaboramos diferentes especialidades de calidad premium, orientadas al mercado gourmet, tanto de particulares como de profesionales.

Realizamos pastelería de alta calidad utilizando las mejores materias primas naturales, para garantizar la calidad de nuestros productos. Asimismo, elaboramos una gama de cocina en la que proponemos diferentes platos para comidas y celebraciones, seleccionando los mejores ingredientes para que el producto final esté a la altura que nuestros clientes demandan. Nos adaptamos a cualquier necesidad del cliente, así como a las intolerancias que pudieran tener.

Cocinamos por encargo en el momento, de manera que los productos tengan siempre la máxima frescura y mayor tiempo de vida posible, con lo cual es necesario realizar los pedidos con la suficiente antelación. Nuestra forma de trabajo es totalmente artesanal y tradicional, con lo que aseguramos que nuestras elaboraciones llegan al cliente con todas las garantías y calidad, la cual se aprecia desde el primer bocado.

Libérese de la cocina confiándonos la elaboración de los platos que necesite. Tenemos 20 años de experiencia en la atención al público. Permítanos demostrarle todo lo que podemos hacer en nuestro obrador

SERVICIOS DE CATERING

Servicios de Cóctel

Aperitivos

En Caliente...

Croquetas de jamón
Croquetas de salmón ahumado
Croquetas de piquillo
Croquetas de bacalao
Croquetas de atún de la abuela
Saquitos de Queso de Cabra y Verduritas
Buñuelos de Bacalao con Ali-oli
Mini Rollitos de primavera
Revuelto de huevo y chorizo en patata frita
Empanada de atún y pisto casero
Champiñones rellenos de jamón y ajo
Empanadillas de bonito y morrón al horno
Pincho de tortilla paisana tradicional
Bol de pollo con parmentier de patata
Crujiente de Sobrasada
Tataki de Atún con Wasabi.
Pollo Teriyaki con Sésamo.
Mini Burger con cebolla caramelizada
Pollo cubierto de avellana y Salsa brandy
Pincho de gambas y fondo de espárragos
Bocaditos de queso camembert con miel
Solomillo de cerdo en adobo sobre pan
Albóndigas de salmón en cuchara y chips
Volavant de mousse de piquillo con caviar
Volavant de espinacas a la crema
Tulipa de callos sobre base de humus
Delicia de Rissoto de Setas y Trufa
Medallón de Solomillo al Px Crujiente.
Montado de magret pato con mermelada
Bacalao en salsa con crujiente de jamón
Tosta de brandada de bacalao gratinada
Tulipa de chistorra con cebolla y su salsa
Lomo con salsa de piña
Bocatín de jamón serrano, aceite y tomate
Adobo tradicional andaluz

En frío...

Salmorejo de Remolacha con Parmesano.
Salmorejo de espárragos con atún y morrón
Gazpacho de Melón con Viruta de Jamón.
Pastel de Cabracho con Maho-Tinta.
Tomatitos rellenos de Cóctel de gambas
Mejillones en vinagreta de salpicón
Tartaleta de salmorejo con jamón y huevo
Salmorejo de espárragos con atún y morrón
Rollo de York, queso, nueces y champiñón
Wrap enrollado de ventresca con pimientos
Flores de queso curado
Pincho de surtido de quesos del mundo.
Piruleta de salmón y queso fresco
Bastones de queso puro de oveja
Cebolla caramelizada en chicharrón
Tartaletas de morcilla con manzana dulce
Tartaleta de asadillo de pimientos
Mejillón al Vapor con salsa brava
Rollopan de atun, maíz, salsa rosa y piña
Paté de Ave con Praliné de Avellana.
Tosta de Sardina Ahumada con Salmorejo
Huevos rellenos según receta tradicional
Tosta de mousse de caballa mediterránea
Brocheta de Anchoas con Membrillo
Cucharita de Mozzarella sobre pisto
Mini croisant de york y queso brie
Foie de Pato con Chutney
Tartaleta de Olivier de buey de mar
Tartaleta de buey de mar con huevas de lumpo
Humus sobre pan de pita con aceite y pimentón
Minicrepe de puerro
Bol de ensalada Taboulé
Bastoncitos de salchichón cular
Ensalada de pasta con york, guisantes y salsa rosa
Tosta de pulpo 'a feira' con patata y pimentón

Jamones al corte

Los cortadores trabajan uniformados con chaquetilla de cocinero y delantal, en mesa de trabajo propia con utensilios (soporte jamonero, cuchillos, pinzas, cubo de desperdicios, etc.) de primera calidad, con mantelería de presentación.



ARROCES para eventos

Arroz Vegano de la Huerta

Arroz guisado con verduras variadas, como guisantes, morrones, habas, champiñones, espárragos verdes, zanahoria, alcachofas y más. Plato completamente libre de alérgenos que pueden tomar todas las personas al no contener ningún componente animal o derivado.

Arroz de Marisco

Además del tradicional sofrito se elabora con guisantes, morrones, gambas, mejillones, calamar, langostinos, almejas y fondo de pescado.

Arroz Tierra y Mar

Arroz meloso en una combinación de sabores al elaborarse con pollo, conejo, calamares, sepia, gambas y almejas.

Arroz de Magro de Cerdo

Clásico plato de Córdoba conocido también por su nombre popular... Perol Cordobés. Elaborado con magro de cerdo fresco y verduras de la huerta para acompañar, como habas, trigueros y champiñones.

Arroz con Higaditos de Pollo

Receta típica de la familia del chef que ha pasado de generación en generación y que se elabora con menudillos de pollo limpios y troceados, permitiendo degustar el plato cómodamente. Muy nutritivo y sabroso, por lo que gusta a los niños y a los mayores..

Arroz Sierra y Campiña

Elaborado con Verduras seleccionadas y carne de mogote de cerdo ibérico. Lo mejor de la huerta y de la dehesa.

Arroz de Rabo de Toro

Arroz meloso elaborado con la receta del plato cordobés más tradicional, estofando la carne de rabo y deshuesándola para elaborar con ella el guiso añadiéndola al sofrito de verduras y zanahoria.

Paella Mixta

La tradicional elaboración levantina con arroz seco acompañado de pollo, conejo, calamares, sepia, gambas y almejas.

Paella de marisco

Arroz clásico que preparamos con langostinos, calamares, sepia, gambas, almejas y mejillones.

Arroz meloso con langostinos de Sanlúcar

En la mejor tradición del Bajo de guía, elaboramos esta especialidad con langostinos de Sanlúcar y un sofrito de verduras de la vega del Guadalquivir.

Arroz caldoso del pescador

Según la receta de los marineros que preparaban este plato a bordo con las capturas de la pesca... marrajo, pota de calamar, mejillón y rape.

GUISOS para eventos

Fabada asturiana con compango
Judías pintas con tocino y chorizo
Migas del pastor tradicionales

Potaje de garbanzos con espinacas y bacalao
Puchero andaluz (cocido) con 'pringá'
Lentejas con chorizo y morcilla

Sopas y Cremas frías

(A escoger 3)
Gazpacho tradicional
Gazpacho de fresas
Gazpacho de sandía
Ajoblanco de almendras
Salmorejo cordobés
Salmorejo de espárragos
Salmorejo de remolacha
Mazamorra de almendras

Sushi

(A escoger 3)
Maki de salmón
Maki de atún
Maki California
Nigiri de atún
Nigiri de salmón
Nigiri de langostinos

Quesos

(A escoger 3)
Queso de oveja curado (Idiazabal Manchego)
Queso azul (cabrales o roquefort)
Queso blando (brie o camembert)
Queso de vaca (gouda, emmental)
Queso de untar (torta del casar, queso crema)
Brochetitas de queso fresco con membrillo

Ensaladas

(A escoger 6)
Buffet de ingredientes para que cada comensal componga su propia ensalada al gusto, con...
- Lechuga - Espárragos - Jamón york
- Rúcula - Huevo duro - Remolacha
- Tomate - Queso en dados - Morrones
- Cebolla - Maíz - Naranja
- Pepino - Arroz cocido - Piña
- Atún - Pasta - Kiwi

Con aliño de Mayonesa, Salsa rosa, Aceite, Vinagre y Sal

Marisco

(A escoger 3)
Camarones cocidos
Langostinos cocidos 80/100
Gambas cocida 160/180
Mejillón al vapor
Palitos de surimi

Ibéricos

(A escoger 3)
Chorizo ibérico
Salchichón ibérico
Lomo ibérico
Chicharrón ibérico
Morcilla ibérica

Mexicano

(A escoger 3)
Guacamole
Totopos (Nachos)
Burritos tradicionales
Enchiladas
Tacos
Arroz mejicano
Frijoles refritos
Se acompaña de Salsa de Chili y Salsa Chipotle

Guisos Tradicionales

(A escoger 2)
Fabes con almejas
Fabada asturiana
Cocido andaluz
Potaje de Garbanzos con Espinacas y bacalao
Guiso casero de callos de ternera
Guiso de Carne con Tomate
Marmitako de atún

Freiduría

(A escoger 3)
Boquerones
Calamares
Gambas con gabardina
Taquitos de rosada
Taquitos de bacalao
Taquitos de pescado en adobo

Croquetería

(A escoger 3)
Croquetas de bacalao
Croquetas de atún
Croquetas de salmón
Croquetas de jamón
Cartuchos de patatas fritas

Parrilla gaucha elaborada en vivo

(A escoger 3)
Carne de cerdo
Carne de res
Carne de pollo
Chorizo criollo
Salchicha fresca
Se acompaña de Chimichurri y Salsa criolla

Snacks

(A escoger 3)
Cartuchos de Patatas chips
Cartuchos de cacahuets
Cartuchos de almendras
Cartuchos de avellanas
Aceitunas manzanilla
Aceitunas aliñadas
Fritos de maíz
Cortezas de cerdo
Palomitas de maíz

Ejemplos de aperitivos servidos en cóctel



Otros Servicios de catering

Coffe Break

A escoger 4 variedades entre las propuestas siguientes. Se calcula 1 unidad por cada comensal.
Cada pieza extra se factura aparte. Todo Servido en mesas para que los comensales se sirvan.

Especialidades dulces...

3 Pastas de té surtidas por persona
Croisant mini de mantequilla
Napolitana mini de chocolate
Napolitana mini de crema
Palmeritas de azucar
Palmeritas de chocolate
Eclair mini de crema y chocolate
Eclair mini de nata y caramelo
Plunk cake casero
Muffin tradicionales
Donut de chocolate
Donut glaseado

Especialidades saladas...

Bocatín con aceite, jamón y tomate
Bocatín de tortilla de patatas
Tramezzino de York y queso
Tramezzino vegetal con mayonesa
Croisant mini con salmón y queso crema
Croisant mini de atún, mezclun y salsa rosa
Medianoche de ensaladilla de marisco
Medianoche de pate de salami y lechuga
Tosta de fiambre de pavo y mermelada de tomate
Panecillo de york y queso fresco
Tosta de queso fresco con membrillo
Tosta de queso crema con Salmón y eneldo

Ni dulce ni salado...

Brocheta de fruta variada

Bebidas : café, infusiones, leche, agua y zumos de naranja y melocotón.

Opción en mesa : Bandejas de fiambres y queso con tostas cracker (+1,25)

(Jamón York, pechuga de pavo, queso en lonchas, queso fresco)

Opción en mesa: Bandejas desayuno molinero (+1,75)

(pan de pueblo, aceite, tomate rallado y jamón)



Tea Time

Todo Servido en mesa. Dos piezas de cada por comensal.

Scones con clotted cream del condado de Devon y mermelada de frambuesa,
cupcakes

cortados de tarta

Sándwich de pepino

Sándwich de ensalada de huevos

Sándwich de salmón ahumado

Acompañado de Té negro Earl Grey, leche, rodajas de limón y cava

NOTA*: Debido a la necesidad de disponer de productos importados de Gran Bretaña, este servicio ha de encargarse con al menos 72 horas de antelación.

Comidas privadas

Para la celebración de eventos privados ponemos a su disposición recintos singulares donde celebrar comidas privadas en un marco extraordinario y con total privacidad. Bodegas ubicadas en el centro de la ciudad, con parking privado y con capacidad hasta 200 personas.

Ofrecemos menús cerrados con posibilidad de adaptarlos a las necesidades alimentarias de los asistentes. Así mismo, la comida puede acompañarse de una cata guiada de vinos de la denominación de origen Montilla-Moriles.

Algunos ejemplos de menú pueden ser...

Menús clásicos cordobeses

Menú 1

Entrantes al centro:
Jamón y queso de los Pedroches
Mazamorra tradicional
Jabalí en salsa
Plato Principal:
Arroz en perol
Postre:
Tocino de cielo

Menú 2

Entrantes al centro:
Queso de cabra con membrillo
Mazamorra tradicional
Sangre en pajarilla
Plato Principal:
Perdiz encebollada
Postre:
Natillas cordobesas

Menú 3

Entrantes al centro:
Jamón y queso de los Pedroches
Riñones al oloroso
Alcachofas a la montillana
Plato Principal:
Pez espada a la cordobesa
Postre:
Pestiños de Córdoba

Menú 4

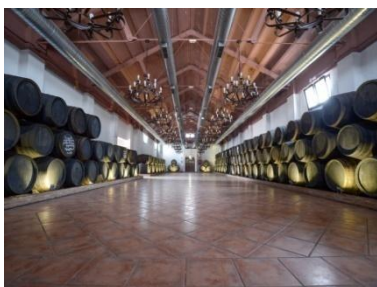
Entrantes al centro:
Champiñón al ajillo
Pollo sefardí
Albóndigas en caldo
Plato Principal:
Cordero a la miel
Postre:
Arroz con leche

Menú 5

Entrantes al centro:
Jamón y queso de los Pedroches
Alboronía
Menudillo al Moriles
Berza cordobesa
Plato Principal:
Solomillo ibérico al oloroso ó al comino
Postre:
Gachas tradicionales

En estos menús se puede realizar, como hemos dicho, un maridaje con vinos de la D.O Montilla-Moriles según variedades de Fino, Oloroso, Amontillado y Pedro Ximenez; y acompañados de agua mineral; o bien acompañar con bebidas habituales como cerveza, tintos Rioja o Ribera del Duero y Blancos de Rueda.

Adicionalmente se puede ofrecer servicio de cortador de jamón y venenciador.



CONDICIONES DE SERVICIO

Servicio Mínimo: pedido para 12 personas o 150,00 €

Las entregas de producto se realizan a partir de las 08:45 AM

Contratación: Confirmación vía email y devolución el presupuesto firmado por correo.

Forma de pago: Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva. Restante 50% a la realización del evento. En caso de cancelación no se devolverá la señal.

Se facturará el número completo de personas contratado y confirmado 72 horas antes de la celebración del evento.

En caso de asistencia de mayor número de personas de lo contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente.

Para fuera de plaza consultar tarifas.

En los precios se repercutirá el IVA, que es del 10% para la comida y del 21% para servicios profesionales, como cocineros y ayudantes, camareros y cortadores de jamón o venenciadores.