



JAVIER CRUZ
creative food

**PROPUESTA GASTRONÓMICA
CATERING PARTICULARES**



Me complace presentarte mi servicio de catering, pensado para hacer que tu evento sea especial y sin preocupaciones.

Mi equipo y yo nos encargamos de todo, desde la planificación hasta el servicio, para que puedas disfrutar junto a tus invitados.

¿Qué ofrecemos?

- Variedad de opciones: ofrecemos desde opciones saludables hasta platos más tradicionales, todos elaborados con un toque especial que hará que tus invitados los recuerden.
- Atención integral: nuestro equipo se ocupa de cada detalle, asegurando que todo salga perfecto, sin que tengas que preocuparte por nada.

¿Por qué elegirnos?

Con más de 14 años de experiencia en el sector de restauración, sabemos cómo ofrecer un servicio de catering que cumpla con tus expectativas.

Nos encanta crear momentos únicos a través de la comida, y estamos seguros de que nuestros platos serán un éxito en tu evento.



Menú Healthy

Nuestra opción de cocina healthy está diseñada para aquellos que buscan una experiencia culinaria deliciosa y nutritiva.

Boniato y coliflor

Boniato braseado con romero, servido sobre un cremoso puré de coliflor ahumado, acompañado con queso feta y crujiente de kale.

Quinoa verde italiana

Bowl de quinoa con pesto de nueces, espinacas baby, edamame, mozzarella fresca, tomates semi-secos y pipas de calabaza.

Tacos de gambón cajún

Tacos de maíz rellenos de gambones al estilo cajún, con aguacate, cebolla encurtida al mezcal, pimientos del piquillo, cilantro fresco y crema agria.

Quinoa superalimento

Bowl de quinoa con kale cítrica, boniato braseado, rábano, aguacate, almendras tostadas y vinagreta de tahini.

Brócoli libanés

Brócoli braseado al carbón, sobre una base de muhamara libanesa, acompañado de semillas de granada y nueces tostadas.

Quinoa fusión

Bowl de quinoa con pepino holandés, tomate raf, olivas kalamata, queso feta, rúcula fresca, pipas de calabaza y vinagreta de tahini.

Menú Americano



Nuestra opción de cocina americana está diseñada para aquellos amantes de la barbacoa y de la carne de buena calidad.

Potato skins

Crujientes conchas de patata horneadas rellenas de panceta ahumada caramelizada con coleslaw, nata agría y pico de gallo.

Tacos pibil

Taco de maíz azul con jugosa cochinita pibil, cebolla encurtida al mezcal, jalapeño y cilantro.

Burger Pecado

Burger de *black angus* al carbón con cebolla caramelizada, bacon ahumado, cremoso de *foie* y salsa mostaza miel.

Burger Cruz

Burger de *black angus* al carbón con mermelada de pimiento rojo asado, cebolla crujiente, queso de cabra y salsa chipotle.

Entraña caribeña

Entraña de ternera al carbón acompañada con puré de yuca, chimichurri de mango y chips de boniato.

Menú Texas BBQ

Nuestra opción de cocina americana está diseñada para aquellos amantes de la barbacoa y de la carne de buena calidad.

BBQ Ribs

Jugosas carnes ahumadas con madera de barricas de *bourbon* por más de 9 horas, sazonadas con rub americano, brine original y salsa BBQ!

BBQ Chicken

Tierna pechuga de pollo sazonada con Kentucky rub y salsa BBQ hechas a la parrilla de carbón vegetal.

Acompañamientos

- Gritz cremoso de maíz.
- Coleslaw.
- Guacamole.
- Gajos de patata.

NOTA: Este servicio solo se puede realizar al aire libre y con espacio para llevar una Barbacoa/Ahumador portátil

Menú Asiático

Nuestra opción de cocina asiática está diseñada para aquellos amantes de la gastronomía milenaria de Asia que disfrutan de la combinación de sabores exóticos y provocativos.

Ceviche thai

Ceviche thailandés de lubina salvaje con leche de coco, lima, cebolla morada, mango, aguacate, cilantro, chips de boniato y sésamo kimuchi.

Surtido de makis

Makis de salmón con salsa de eneldo, makis de langostino ebi panko y makis de tartar de atún rojo spicy.

Ensalada de wakame

Algas wakame con pepino, rábano, aguacate y ponzu cítrico.

Tartar de salmón

Tartar de salmón noruego macerado con salsa de eneldo y ponzu cítrico, sobre base de arroz de sushi y acompañado de aguacate y mango.

Bao gallego

Tierno bao relleno con pulpo braseado, cebolleta china y salsa picante de la Vera.

Tika Masala

Jugosa pechuga de pollo sazonada con curry hindú masala sobre arroz de jazmín, acompañado con cilantro, cebolleta y crema agria.





Menú Mediterráneo

Nuestra opción de cocina Mediterránea está diseñada para aquellos amantes de la gastronomía fresca y multicultural del Mediterráneo.

Ensalada de cabra

Mezclum de brotes tiernos con queso de cabra caramelizado, tomates cherry, cebolla morada, pasas y nueces, aderezado con vinagreta de Jerez.

Lacón a la feira

Jugoso lacón de cerdo dorado sobre cachelo y aceite ahumado de la Vera.

Focaccia diamante

Focaccia rellena con salsa pesto, queso mozzarella y mortadela siciliana.

Ensalada de garbanzos

Tiernos garbanzos con tomates cherry, pepino, pimiento rojo, olivas negras, queso feta, cebolla morada y vinagreta cítrica.

Paella mixta fusión

Jugoso arroz con panceta ahumada, calamares de río, verduras, edamame y spicy ali-oli.

Hummus dip

Hummus libanés casero de garbanzos, acompañado con palitos de zanahoria, pepino y pan de pita para dipear.



Menú Infantil

Nuestra opción de catering Infantil está diseñado para que los peques puedan disfrutar de una comida divertida, deliciosa y de calidad.

Chicken tenders

Crujientes y jugosas tiras de pechuga de pollo de corral, empanadas con panko japonés, acompañadas con salsa rosa.

Salchichas cocktail

Deliciosas salchichas tipo cocktail acompañadas de salsa rosa.

Mini pizza

Pizza con salsa de tomate napolitana, queso mozzarella *fior di latte* y lacón.

Brochetas de fruta

Suculentas brochetas con sandía, manzana, piña y uvas adornadas con un toque de sirope de agave.

Condiciones Generales

1. Reservas y confirmaciones:
 - o Las reservas deben realizarse con un mínimo de 10 días de antelación al evento.
 - o El número final de invitados debe ser confirmado al menos 3 días antes del evento.
 - o Es necesario que se informe sobre las alergias e intolerancias alimentarias al momento de la reserva.
2. Forma de pago:
 - o Se requiere un depósito del 50% del total del servicio al momento de confirmar la reserva. Este depósito es no reembolsable y asegura la fecha del evento. El 50% restante debe pagarse 2 días antes del evento.
 - o Aceptamos pagos mediante transferencia bancaria o en efectivo.
 - o Precios sin IVA
3. Menú y Servicios:
 - o Menús no combinables.
 - o Cualquier cambio en el menú debe ser comunicado y confirmado al menos 3 días antes del evento.
 - o El servicio incluye la preparación de alimentos, transporte, montaje, servicio durante el evento y desmontaje. Cualquier servicio adicional (como camareros extra, alquiler de vajilla, etc.) deberá acordarse previamente.
 - o El lugar del evento deberá tener un sitio con electricidad y lugar para mesas de apoyo para poder realizar la preparación de catering.
4. Modificaciones y Cancelaciones:
 - o Cualquier modificación en la reserva (número de invitados, menú, etc.) debe ser comunicada con 5 días de antelación por email al **info@javiercruzfood.com**
 - o Las cancelaciones realizadas con menos de 5 días de antelación estarán sujetas a una penalización del 50% del total del servicio.
5. Transporte y Montaje:
 - o El transporte y montaje del catering están incluidos dentro del área de zona metropolitana de Madrid. Fuera de esta área, se aplicará un cargo adicional por desplazamiento.
6. Responsabilidad:
 - o Nos comprometemos a cumplir con las normativas sanitarias y de seguridad alimentaria vigentes.
 - o No nos hacemos responsables de retrasos o inconvenientes causados por factores fuera de nuestro control (como condiciones climáticas, restricciones de acceso, etc.).



JAVIER CRUZ
creative food



Si quieres conocer más
sobre mi trabajo visita mi
web:

www.javiercruzfood.com

Email: info@javiercruzfood.com // Telf.: 642 64 01 16



@javiercruzfood