Mesa Abierta

COCINA PARA EVENTOS · CARTA 2026

PARA EMPEZAR

Croquetas de jamón (6 uds.) — 9,50 €
Bechamel cremosa de jamón ibérico, rebozado crujiente.

Ensalada de tomate y burrata con pesto de pistacho — 12,00 €
Tomate de temporada, burrata fresca, albahaca y un pesto de pistacho tostado.

Salmorejo con huevo y jamón — 8,00 €
Receta cordobesa, con huevo duro picado y virutas de jamón.

Pulpo a la gallega — 18,00 €
Sobre cachelos, con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen extra.

Tortilla de patatas — 7,50 €
Jugosa, con cebolla pochada. Hecha en el momento.

PRINCIPALES

Arroz meloso de setas — 15,00 €
Arroz bomba, setas de temporada y parmesano.

Merluza en salsa verde con almejas — 19,50 €
Lomo de merluza de pincho con almejas y perejil fresco.

Carrillera de ternera al vino tinto — 21,00 €
Guisada a fuego lento durante seis horas, con puré de patata.

Hamburguesa vegana de garbanzos — 13,50 €
Garbanzos, especias suaves, lechuga y tomate. Con patatas.

POSTRES

Tarta de queso — 6,50 €
Al horno, cremosa por dentro, sobre base de galleta.

Torrija caramelizada — 6,00 €
Pan brioche empapado en leche con canela, caramelizado al momento.

Brownie con nueces — 6,00 €
Chocolate negro al 70 % y nueces, templado.

Precios por ración, IVA incluido. Menús para eventos desde 12 comensales. Consulte la información sobre alérgenos.
Mesa Abierta es una empresa ficticia creada para formación.