

∞ Opciones para llevar ∞

	PRECIO		PRECIO
<p>Entrantes para llevar (calientes y fríos) Miniensalada de salmón y gulas al aceite de yogur Miniensalada de escarola con jamón y queso de cabra a la vinagreta de mostaza Miniensalada de ternera de Avila, con hongos y parmesano Miniensalada de ahumados con vinagreta de manzana Vasito de crema de queso, berenjena y tomate Vasito de crema de gambas y manzana Vasito de patatas revolconas con torreznos Tosta de morcilla gratinada a los tres quesos Tosta de setas, jamón crujiente, mermelada de cebolla y queso brie Tosta de secreto a la menta con huevo hilado Tosta de Sardina ahumada con rucula y tartar de tomate Tartaleta de Mousse de foie con frutos rojos Mini tosta de foie con pisto de mango Delicia de pimiento de piquillo con queso de cabra y nueces caramelizadas Duo de queso frito con mermelada de tomate Milhojas de foie y queso de cabra con pera bella easo Rollito de salmón ahumado con queso cremoso Delicia crujiente de bacalao ahumando, canónigos y huevas Canapé de bacalao emulsionado con crujiente de jamón Cucharita de tartar de salmón con alioli de jengibre y lima Canastilla de mollejas Grisini de jamón con arena de tomate Bolitas de pollo con patatas paja Bombon de foie Brocheta de mozzarella y cherry a la vinagreta de miel Brocheta de queso, jamón y piña con salsa rosa Mini-piruletas saladas (sobrasada y miel, jamón y queso, queso cabra y cebolla caramelizada) Mini cupcake de ternera con huevo de codorniz y pure duquesa Mini-quiches (quesos; beicon, puerro y langostinos; setas y gambas...) Mini vol-au vent (jamón con bechamel de champiñón; mousse de salmón, changurro con moahonesa de mostaza) Mini-cono de morcilla con compota de manzana Fritos (raba de calamar, calamar, gamba orly, nuggets de pollo, fingers de queso,...) Dulce Lingotes de chocolate con crema de limón y fresa Brownie de chocolate y nueces Vasito de flan de queso casero con tierra de galleta y sirope Vasito de cremoso de yogur con piña y chocolate</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>Mini-hamburguesa gourmet con pollo, cebolla y queso crujiente Mini-hamburguesa gourmet de ternera y panceta con mermelada de cebolla Vasitos de crema de bogavante con delicias de mar Vasito de cremoso de patata con pulpo al pimentón Brocheta de langostinos con polvo de pistacho y salsa de soja y limón</p>	<p>PRECIO</p> <p>Bandeja desechable con blonda de 15 ud cada una</p> <p>PRECIO: 15,00 €</p> <p>1,50 €/Ud. Bandeja desechable de 15 unidades 22,50€</p>	<p>Raciones para llevar: Degustación de Quesos con maridaje (fruta, panecillos , frutos secos,...) Plato de Jamon Bodega ahumado curado al pimentón con picos de pan Plato de embutido variado con picos de pan Chorizo o lomo de olla Tortillas de patata Tortillas rellenas (ensalada, jamon york y queso, beicon y queso,...) Guisos (callos a la madrileña, oreja con tomate o morro) Mollejas de ternera en salsa Calamares o rabas Pulpo a la gallega Pulpo a la plancha con alioli y parmentiere Alitas de pollo al ajillo (10 ud) Croquetas de boletus y foie o de castañas con chorizo(10 ud) Croquetas –bacalao, jamón, queso, pollo, ...- (10 ud) Gamba orly (10 ud) Nuggets de pollo (10 ud) Fingers de queso (10 ud) Patatas revolconas con torreznos Empanada grande (atún, bacalao, york/queso, beicon/dátiles o morcilla) Vieira gratinada al horno con jamón Langostinos al brandy (10 unidades)</p> <p>Algo dulce para llevar: Mini crepe relleno de crema de castañas y salsa de chocolate Mini brochetas de fruta fresca con chocolate Mini-brownie de chocolate y nueces Mini-tortitas con chocolate y mermelada de fresa Vasito de flan de queso casero con sirope de fresa Vasito de panacotta de café con mousse de queso y cacao Vasito de mousse de fresas, chocolate,... Vasito de cremoso de yogur con piña y chocolate Bocadito de tarta (selva negra, tiramisú, san marcos, tres chocolates,...) Lingotes de chocolate con crema de limón y fresa</p> <p>Tarta de pastelería (Gredos, Caramelo, Tres chocolates, Avellana, Tiramisu, San Marcos, Limon, Natillas, Yema tostada, Hojaldre) - Mínimo 4 raciones - No incluye menaje</p>	<p>PRECIO</p> <p>7,50 €/plato 8,50 €/plato 7,50 €/plato 8,50 €/ración 7,50 €/ud 8,50 €/ud 7,50 €/ración 10,00 €/ración 7,50 €/ración 16,00 €/ración 16,00 €/ración 8,00 €/ración 10,00€/ración 7,50 €/ración 7,50 €/ración 7,50 €/ración 7,00€/ración 27,00 €/ud 5,50 €/ud 15,00 €/ud</p> <p>Bandeja desechable con blonda de 15 ud cada una</p> <p>PRECIO: 15,00 €</p> <p>PRECIO: 4,00 €/ración</p>

Reparto en Ávila, sin coste. Fuera, según kilometraje - Los precios indicados incluyen el 10% IVA - Forma de pago: a convenir por el cliente (efectivo o transferencia)



∞ Opciones para llevar ∞

ENSALADAS, GUARNICIONES Y HAMBURGUESAS (Precio por ración o unidad)	ENTRANTES Y PESCADOS (Precio por ración o unidad)	CARNES Y POSTRE (Precio por ración o unidad)
<p><u>ENSALADAS</u></p> <p>Ensalada completa (lechuga, tomate, esparrago blanco, huevo cocido y atún)6,00 €/ud</p> <p>Ensalada de rúcula selvática con cherry, queso fresco y mermelada de cebolla.....6,00 €/ud</p> <p>Ensalada de escarola con jamón y queso de cabra a la vinagreta de mostaza.....7,00€/ud</p> <p>Ensalada de salmón y gulas con ligero aceite de yogur.....7,50 €/ud</p> <p>Ensalada de quinoa con verduras a la plancha y feta.....7,50 €/ud</p> <p>Ensalada de ternera de Ávila, con hongos y parmesano.....7,50 €/ud</p> <p>Ensalada de ahumados.....8,50 €/ud</p> <p><u>GUARNICIONES</u></p> <p>Bandeja de gratén de patata y beicon para 12 comensales... 12,00€/ud</p> <p>Bandeja con patatas deluxe para 12 comensales (48 gajos) ...12,00€/ud</p> <p>Bandeja de pimientos de Guernica con 24 unidades6,00€/ud</p> <p>Bandeja de salteado de setas variadas de temporada para 12 pax9,00€/ud</p> <p>Bandeja de parrillada de verduras variadas para 12 pax.....12,00€/ud</p> <p>Bandeja de patatas finoise para 12 pax.....10,50 €/ud</p> <p><u>HAMBURGUESAS</u></p> <p>Hamburguesa gourmet de ternera con patatas deluxe7,50€/ud</p> <p>Hamburguesa de pollo con crujiente de queso de Ávila, mermelada de tomate y patatas fritas..... 7,00€/ud</p>	<p><u>ENTRANTES</u></p> <p>Arroz con bogavante.....14,00€/rac</p> <p>Arroz negro de sepia y mejillones.....6,50€/rac</p> <p>Arroz a banda con marisco.....7,00 €/rac</p> <p>Arroz cremoso con jamón.....7,00 €/rac</p> <p>Risotto de trigueros y beicon.....7,00 €/rac</p> <p>Paella mixta6,50 €/rac</p> <p>Paella de carne.....5,50 €/rac</p> <p>Crema de gambas y manzana.....7,00€/rac</p> <p>Crema de naranja y zanahoria.....6,00€/rac</p> <p>Crema de marisco.....7,00€/rac</p> <p>Fideua con marisco.....6,50 €/rac</p> <p>Timbal de pulpo con patata y ali-oli.....11,00 €/rac</p> <p>Crepes de espárragos asados con queso cremoso y jamón ...8,00€/rac</p> <p>Almejas en salsa verde10,00€/rac</p> <p>Zarzuela de pescado y marisco.....10,50€/rac</p> <p>Pimientos rellenos de bacalao con salsa Aurora8,00 €/rac</p> <p>Canelones de rabo de Ternera al vino y arroz pilaff.....12,00€/rac</p> <p><u>PESCADOS</u></p> <p>Popietas de lenguado con langostinos.....13,00€/rac</p> <p>Rodaballo con salsa de marisco.....10,00€/rac</p> <p>Merluza en salsa verde con almejas y gambas.....9,00€/rac</p> <p>Merluza con gambón y crema de limón templada.....15,00€/rac</p> <p>Bacalao a la vizcaína.....9,00€/rac</p> <p>Bacalao con espinacas y jamón con costra de ali-oli.....9,50€/rac</p> <p>Papillote de gulas en salmón al cava8,00€/rac</p> <p>Sepia a la plancha con alioli 9,00€/rac</p>	<p><u>CARNES</u></p> <p>Cochinillo asado (pieza).....95,00€/ud</p> <p>Cordero asado (pieza).....150,00€/ud</p> <p>Cabrito asado (pieza).....150,00€/ud</p> <p>Cochinillo cochifrito.....12,00€/rac</p> <p>Paletilla de cordero asada con patata panadera17,00€/rac</p> <p>Solomillo de ternera (salsa queso, boletus...).....15,00€/rac</p> <p>Solomillo de cerdo con salsa de queso o oporto,.....10,00€/rac</p> <p>Carpaccio de lomo de olla con virutas de parmesano 8,00 €/ud</p> <p>Carrilleras de ternera al vino tinto de la ribera10,00€/rac</p> <p>Codillo asado con puré duquesa11,00€/rac</p> <p>Secreto con salsa de queso.....10,00€/rac</p> <p>Timbal de rabo de toro deshuesado sobre crema parmentiere y tierra de pan con tomate.....15,00€/rac</p> <p>Confit de pato con mandarina caramelizada.....15,00€/rac</p> <p>Presa ibérica con salsa de vino dulce11,00€/rac</p> <p>Caldereta de cabrito a la hierbabuena (min.4. raciones).....11,00€/rac</p> <p>Guiso de caldereta de cordero con patatas.....10,00 €/rac</p> <p>Guiso de caldereta de ternera con patatas.....7,00€/rac</p> <p>Pollo asado.....14,00€/ud</p> <p><u>POSTRES INDIVIDUALES</u></p> <p>Flan de queso casero.....3,50€/ud</p> <p>Brownie de chocolate y nueces.....3,50€/ud</p> <p>Mousse de fresa, chocolate..... 3,50€/ud</p> <p>Crepe de fruta flambeada al ron con crema pastelera3,50€/ud</p> <p>Profiteroles de nata con crujiente de chocolate sobre salsa inglesa.....4,00€/ud</p> <p>Gofre de nata y chocolate con mermelada de fresas.....4,00€/ud</p>
Reparto en Ávila, sin coste. Fuera, según kilometraje - Los precios indicados incluyen el 10% IVA - Forma de pago: a convenir por el cliente (efectivo o transferencia)		



∞ Opciones de bebidas (grifo de cerveza y bebidas individuales) ∞

BEBIDAS BEBIDA (no incluye servicio de camareros)	PRECIO UNIDAD
Barril de cerveza con alcohol de 30 litros	130 €/ud
Alquiler de grifo con acido	60 €/ud
Cerveza con limón no retornable	1,50 €/ud
Cerveza sin alcohol no retornable	1,50 €/ud
Refresco no retornables (coca-cola//limon//naranja)	1,50 €/ud
Botella de agua pequeña	0,50 €/ud
Botella de agua con gas	1,50 €/ud
Botella de vino blanco verdejo	5,00 €/ud
Botella de vino tinto ribera del duero	6,00 €/ud
Sacos de hielo	8,00 €/ud
Incluye vasos no retornables en función de la cantidad pedida	
Los precios indicados incluyen el 10% y 21% de IVA correspondientes - Forma de pago: a convenir por el cliente (efectivo o transferencia). Desplazamiento: según kilometraje	

∞ Opciones de bebidas por botellas grandes ∞

BEBIDA (no incluye servicio de camareros)	PRECIO UNIDAD
Cerveza con alcohol de litro	1,60 €/ud
Gaseosa de litro	1,00 €/ud
Coca-cola de 2 litros	2,00 €/ud
Naranja de 2 litros	2,00 €/ud
Limón de 2 litros	2,00 €/ud
Agua 1,5 litros	1,20 €/ud
Vino tinto de la casa	3,00 €/ud
Vino blanco de la casa	3,00 €/ud
Incluye vasos no retornables en función de la cantidad pedida	
Los precios indicados incluyen el 10% IVA - Forma de pago: a convenir por el cliente (efectivo o transferencia). Desplazamiento: según kilometraje	



TRATAMIENTO DE RECOGIDA DE DATOS DE CLIENTES

Clausula informativa:

Responsable del tratamiento: Raúl Rodríguez Vicente. NIF. 70813210M

Dir. postal: C/ Alfonso Querejazu,1,05003 - Ávila

Teléfono: 660 06 37 83 Email: losfogonesderaul@hotmail.com

“En RAUL RODRIGUEZ VICENTE tratamos la información que nos facilita con el fin de prestarles el servicio solicitado y realizar su facturación. Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales y atender las posibles responsabilidades que pudieran derivar del cumplimiento de la finalidad para la que los datos fueron recabados. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal. Usted tiene derecho a obtener información sobre si en RAUL RODRIGUEZ VICENTE estamos tratando sus datos personales, por lo que puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de datos y oposición y limitación a su tratamiento dirigiendo su solicitud a la dirección del responsable o al email losfogonesderaul@hotmail.com, adjuntando copia de su DNI o documento equivalente. Asimismo, y especialmente si considera que no ha obtenido satisfacción plena en el ejercicio de sus derechos, podrá presentar una reclamación ante la autoridad nacional de control dirigiéndose a estos efectos a la Agencia Española de Protección de Datos, C/ Jorge Juan, 6 – 28001 Madrid.

Asimismo, solicitamos su autorización para ofrecerle productos y servicios relacionados con los solicitados y fidelizarle como cliente.”

SI () NO ()

