

CARTA DE PLATOS PARA LLEVAR

Aperitivos y entrantes fríos

Jamón Ibérico de bellota (sobre 100 g.)	16,00€
Jamón Ibérico (sobre 100 g.).....	13,00€
Lomo Ibérico de bello (sobre 100 g.).....	8,00€
Queso manchego de oveja con almendras fritas.....	15,00€
Pulpo a la gallega (48,00/Kg.) ración 200 g.	9,60€
Pulpo a la vinagreta (40,00€/kg.)..... ración 200 g.	8,00€
Anchoas del cantábrico (doble cero- 40 filetes)	42,00€
Boquerones en vinagre (400 g.)	16,00€
Brochetas de Salmón con mozzarella y cherry (ud.)....	2,00€
Salpicón de marisco..... (48,00€/Kg.)	9,60€
Sushi (bandeja variada 16 p.)	16,50€

Aperitivos y entrantes Calientes

Albóndigas (*)

▪ Carne (ternera y cerdo) al vino rueda (22,00€/Kg.)....	7,50€ (5 ud.)
▪ Sepia con salsa de cebolla (24,00€/Kg.).....	7,50€ “
▪ Rape y gambas con salsa de azafrán (24,00€/Kg.).....	7,50€ “

Croquetas

Jamón Ibérico, cecina, burgos y bacalao	0,75€/ud.
Chipirones, merluza y carabino	0,75€/ud.

(Mínimo 8 Uds.)

Empanadas de masa gallega (1, 200 kg. aprox.)

Bonito	20,00€/Kg.
Bacalao con pasas.....	20,00€/Kg.
Carne	20,00€/Kg.
Zamburiñas.....	22,00€/Kg.

Otros aperitivos

Almendras fritas (24,00€/Kg.).....	6,00€ (250 g.)
Caramelos de faisán	0,95€/Ud.
Mini hojaldres variados.....	26,00€/Kg.
Tortilla de patata.....	12,00€ (grande) 8,00€ (mediana)

Ensaladas

(Raciones individuales entorno 250-300 g.)

Ensalada Artinale.... Ración.....	9,50€
(Salmón, endivias, yema de espárragos, aguacate...)	
Ensalada César.....	8,50€
(lechuga, pollo, anchoa, picatostes...)	
Ensalada de Pasta con bonito o salmón.....	6,50€
Ensalada de tomate y mozzarella.....	6,50€
Ensaladilla rusa con bonito.....	5,50€
(patata, bonito, zanahoria, mayonesa...)	
Ensaladilla rusa de merluza y langostinos..	7,50€
Ensalada de pulpo y mango..... Ración.....	9,50€
(lechuga tricolor, pulpo, mango, aguacate...)	

Cremas frías y calientes

Gazpacho.....	10,00€/L
Salmorejo.....	10,00€/L.
Calabaza y zanahoria.....	12,90€/L.
Calabacín y quesitos.....	12,90€/L.



CARTA DE PLATOS PARA LLEVAR

De cuchara

Lentejas estofadas.....	5.90€ (ración)
Fabada Asturiana.....	5.90€ “
Potaje de garbanzos con espinacas y bacalao.....	5,90€ “

Verduras

Berenjena rellena de merluza o carne picada.....	5,90€ (Media)
Calabacín relleno de arroz frito con verduritas.....	5,90€ (2 uds.)
(*) Pimientos de piquillo de merluza o chipirones.....	7,50€ “

Pastas

Canelones rellenos de bonito	6,30€ (2 uds.)
Lasaña de carne.....	5,50€ (ración)
Macarrones a la boloñesa.....	5,50€ “
Mini pizzas de tres quesos, bonito y jamón y queso (8 ud. min.).....	0,80€ (ud.)

Arroces

Arroz blanco.....	10,25€/Kg.
Arroz frito con verduritas y gambas.....	24,00€/Kg.

Pescados

Delicias de merluza a la romana (3 Uds.).....	16,50€ (Patata hervida u pimientos rojos asados)
Lomitos de merluza a la marinera (3 Uds.).....	16,50€
Centro de merluza al cava con gulas.....	19,50€ (con gulas, patata y pimientos piquillo)
Filete de dorada a la marinera (ración).....	12,75€
Lomo de lubina a la marinera (ración).....	13,75€
Bacalao a la romana o vizcaína (ración).....	13,75€
(*) Chipirones en su tinta.....	35,00/Kg.

Carnes (ternera y cerdo)

Solomillo a plancha con verduritas.....	19,50€ (ud.)
Solomillitos al Pedro Ximénez con setas.....	17,00€ (3 uds.)
(*) Carrillada de Cerdo Ibérico con patatas.....	9,50€. “

Aves y caza

Supremas de pularda.....	12,75€ (ud.) (Rellena de foie-grass y orejones)
Filete de pechuga de pollo de corral (empanado).	5,75€ (300 g.)

Guarniciones

(Raciones de patatas 150 g.)	
Patatas al grill.....	2,50€
Patatas fritas cortada.....	2,50€
Patatas panaderas.....	2,75€
Pimientos verdes fritos.....	12,80€/kg.

CARTA DE PLATOS PARA LLEVAR

Postres (obrador - individual)

Flan casero.....	2,50€
Crepes rellenos de nata.....	3,75€
Arroz con leche.....	2,75€
Pastelito de queso.....	3,50€
Vasito con fruta variada.....	4,50€
Brocheta de fruta.....	1,80€
Bizcocho de chocolate.....	3,00€
(con crema pastelera)	
Tartaleta de manzana.....	3,50€
Bomba de tres chocolates.....	4,50€
Tiramisú.....	4,50€
Yogur natural o Fresa.....	1,50€

Tartas (obrador)

Tarta San Marcos.....	29,50€ /Kg.
Tarta Tres chocolates.....	29,50€ /Kg.
Tarta Selva negra.....	29,50€ /Kg.
Tarta Sacher.....	29,50€ /Kg.
Pastelitos.....	34,50€/Kg.

Panadería

Pulga integral.....	0,75€
Pancillo blanco.....	0,75€

Bebidas

Agua mineral 33 cl.	1,10€
Zumo naranja natural.....	9,50€

Latas de refrescos:

Acuarios limón o naranja.....	1,25€
Trina Zero limón o naranja	1,25€
Fanta Zero limón o naranja	1,25€
Coca cola normal, light, Zero, sin cafeína	1,25€
Nestea	1,25€

Latas de cerveza:

Mahou clásica con alcohol.....	1,25€
Mahou cinco estrellas con alcohol.....	1,25€
Mahou sin alcohol.....	1,25€

Vinos y cava

CUNE Rioja Tinto Crianza 2016 D.O. Rioja.....	10,00€
Coto de Imaz Tinto reserva 2015 D. O. Rioja.....	12,00€
Marqués de Riscal Tinto reserva 2016 D. O. Rioja.....	18,00€
Blume Blanco Rueda Verdejo 2019	8,00€
Marqués de Riscal Blanco Rueda Verdejo 2019	10,50€
CUNE blanco verdejo 2019	7,50€
Cava Juve & Camps Brut Nature Gran reserva 2016.....	19,50€
Cava Juve & Camps Brut Nature reserva.....	14,50€
(Cinta púrpura)	

Consumibles monouso

Kit con cubiertos y servilleta monouso	0,50€ (ud.)
Vasos de plástico	0,30€ “
Manteles individuales de papel	0,60€ “



- Los pedidos deberán realizarse con 24 h. de antelación. Para el mismo día, consultar disponibilidad.
- En algunos productos tiempo de encargo puede ser mayor de 24 h. (*).
 - Horario pedidos: De lunes a viernes: 10:00 h. a 17:00 h.
- Entrega pedidos: 12:30-16:30 (lunes a viernes)
 - Sábados 12:30 h a 15:00 h.
 - Consultar disponibilidad para otros horarios.
- Los pedidos se pueden realizar:
 - A través del correo: pedidos@cateringartinale.com
 - Teléfono fijo (91 536 03 61) o móvil (699 19 36 47)
- El pedido mínimo para servir a domicilio: 35,00€ (No servimos en todos los distritos). Para servicio fuera de Madrid consultar importes.
- El IVA está incluido en los precios de la carta
- Formas de pago: Efectivo, transferencia o tarjeta de crédito o débito.
- Página web: www.cateringartinale.com
- Registro Sanitario Nº: 26.00010991
- Dirección obrador
C/ Alvarado 28 bis (Madrid)

- Nuestros productos se elaboran y envasan en AIRE PURO. Utilizamos un equipo para la purificación del aire, que elimina bacterias, virus...
- Tenemos implantado un sistema de APPCC (control de calidad alimento), a través de una empresa homologada para garantizar la seguridad alimentaria.
- En la Página web tenemos la información del protocolo que estamos llevando a cabo para la prevención del COVID.



- Los precios en determinados productos, como en el pescado o mariscos, dependiendo del mercado, podrían sufrir variaciones.
- Según temporada se irán presentando nuevos platos. También cambiando las guarniciones en la sección raciones de carnes y pescados.
- Para obtener más información:

