























CARTA DE APERITIVOS  
Y PLATOS A DOMILCIO









## ENTRANTES Y APERITIVOS

- Bandeja de paletilla de bellota con picos 300 gr – 39€( 300 gr) 
- Bandeja de quesos variados con distintos panes 400 gr- 24,50€  
- Bandeja de salmón marinado con blinis 250 gr – 27,90€ 
- Foie mi cuit con membrillo de 200/300 gr con tostaditas brioche 24/36€     
- Gyozas 10 uds – 10,5   
- Bikinis de mozzarella y trufa 10 uds – 8,50€   
- Croquetitas de gambas al ajillo 10 uds – 8,50€  
- Nuevas croquetas de jamón 6 uds – 9,50€    
- Mini burger con queso 4€/unidad   

## PRIMEROS PLATOS

- Gazpacho 1 litro – 17,50€
- Flores de alcachofa 4 uds – 12€/persona   
- Crema de calabaza con ravioli de carabinero – 12,90€/persona
- Ensalada de tataki de salmón con wakame – 11,50€/persona   
- Ensalada de burrata con pesto suave – 10,90€/persona     
- Ensalada de berros, foie mi cuit, toque de membrillo y vinagreta de oloroso – 16,90€    
- Timbal de tartar de tomate con espinacas frescas, salmón y vinagreta japonesa – 12,50€/person     
- Canelón vegetal de gambón con toque de mojo rojo 11,50€/persona
- Ensalada de bogavante, finas vainas y foie – 29€/persona

## SEGUNDOS PLATOS


- Carrillera de ternera con parmentier- 14,90€/persona
- Roast beef con patatitas y su salsa -12,50€/persona    
- Solomillo de buey con patatitas y salsa inglesa – 22,90€/persona    

VE·GA  
CATERING


 gluten;  lácteos;  huevo;  frutos de cáscara;  cacahuetes;  pescado;  crustáceos;  
 moluscos;  soja;  apio;  sulfitos;  mostaza;  sésamo;  altramuz;  vegetariano;  vegano


## SEGUNDOS PLATOS

Albóndigas de carrillera con patatitas – 11,50€/persona 

Osobucco con su salsa y verduritas – 14€/persona 

Cochinillo confitado con pera y verdes en escabeche – 21,90€/persona

Bacalao plancha, cebolla confitada y pil pil – 14,90€/persona 


Pata de pulpo con panadera y aceite de pimentón – 18,90€/persona 

Risotto de boletus con nube de parmesano 10,90€/persona 

## POSTRES


Bavaroise de chocolate blanco con naranja en texturas – 5,50€/unidad


Tarta de chocolate cremosa – 4,9€/unidad 


Tarta de queso cremosa – 4,9€/unidad 

Pastel ruso – 4€/unidad 

Tarta pastel ruso – 20€ 

Tarta de chocolate 32€/8 raciones 

Tarta de queso cremosa 38€/8 raciones 

Tarta de milhojas de dulce de leche 39,9€/8 raciones 

## BEBIDAS

Botella de Rioja Vega Crianza 375 ml – 6,50€

Botella de Rioja Vega Crianza – 9,90€

Botella de Rioja Vega Reserva – 13€

Botella de vino tinto Finca Resalso – 12,90€

Botella de vino tinto Abadia Retuerta -23,90€

Botella de vino blanco José Pariente -15€

VE·GA  
CATERING

# CONDICIONES

- Nuestros precios son IVA no incluido
- Nuestros platos se entregan listos para tomar (los fríos) y con instrucciones detalladas y fáciles de cómo calentar (los calientes) para que puedas tomarlos el mismo día o al día siguiente ¡Muy cómodo y sin manchar!
- Se entregará en menaje desechable o en recipientes aptos para calentar para aquellos casos que lo requieran. Con instrucciones sencillas. No hay pedido mínimo.
- El coste de entrega será de 4,5€ en Madrid capital, Alcobendas Sanchinarro, Las Tablas, San Sebastián de Los Reyes, Montecarmelo y Mirasierra. **Otras zonas consultar.**
- **Los pedidos que superen los 250€ tendrán transporte GRATUITO** - en Alcobendas, Madrid capital, Sanchinarro, Las Tablas, San Sebastián de Los Reyes, Montecarmelo y Mirasierra. **Otras zonas consultar.**
- Seguimos todas las indicaciones en seguridad e higiene estipuladas por Sanidad y el Gobierno.
- Información [info@ve-ga.es](mailto:info@ve-ga.es) / 673 944 313 / 679441582
- Preferiblemente hacer pedidos para el día siguiente, antes de las 18.00 y por mail.
- Domingos permanecemos cerrados.

VE • GA  
CATERING



Correo: [info@ve-ga.es](mailto:info@ve-ga.es) / [comercial@ve-ga.es](mailto:comercial@ve-ga.es)

Tel: 914 564 769

Mov: 673 944 313

CIF: B-85821155

Calle de la Metalurgia 10, 28108 Alcobendas, Madrid.



VE·GA  
CATERING