Los arroces de
Ferreiro
celebra · comparte · disfruta

02

CELEBRA.
COMPARTE.
DISFRUTA.

Del resto nos ocupamos nosotros.

TODO EMPIEZA **MUCHO ANTES** DEL PRIMER BOCADO.

ESCUCHAMOS.

Todo empieza por entender cómo queréis vivir vuestra celebración.

DISEÑAMOS.

Creamos una experiencia gastronómica pensada para vosotros y para el momento que quereis compartir.

EJECUTAMOS.

Vosotros solo tenéis que disfrutar. Nosotros nos ocupamos del resto.

04

UNA FORMA DE **ENTEDER** ESTE OFICIO

Durante más de 25 años he trabajado en cocinas donde la exigencia, el producto y la precisión forman parte del día a día.

Hoy esa experiencia se traduce en una forma de trabajar basada en el criterio, la cercanía y el cuidado por los detalles.

Cada propuesta se diseña bajo mi dirección y responde a una misma manera de entender la gastronomía: honestidad, excelencia y respeto por el producto.

Mi sello está presente en cada celebración.

Carlos Ferreiro

05

EL ARROZ COMO **PUNTO DE PARTIDA.**

Nuestra especialidad y el origen de todo.

ESENCIALES

VALENCIANA 18 €

Pollo campero al carbón · alcachofas · habitas · judías verdes · alioli
+ costillar Duroc al carbón · 2 € p.p.

A BANDA 18 €

Calamaritos · langostinos · mejillones · judías verdes · alcachofas · alioli

VEGGIE 18 €

Bimi · pak choi · alcachofas · espinacas · tirabeques · boniato · veganesa

MIXTA 20 €

Pollo campero al carbón · langostinos · calamaritos · mejillones · alioli

CORTIJERO 20 €

Torreznos · morcilla achorizada · butifarra · pimientos · habitas · alioli

DISFRUTONES

IBÉRICO ★ 22 €

Pluma ibérica · guanciale · butifarra · ajetes · alcachofas · setas · alioli de jamón ibérico

ENTRAÑABLE 22 €

Entraña de ternera · portobello · pipirrana de calamaritos · piparra ahumada

SENYORET 22 €

Sepia · gambón · mejillones · gallo pedro · alioli de azafrán

NEGRO ★ 22 €

Sepia · gambón · pulpo · sobrasada · tirabeques · alioli de azafrán

ALMADRABA 22 €

Ventresca de atún de Barbate · escabeche ligero · huevos fritos · berenjena a la llama · calabaza refrita

PRODUCTO

Hay arroces que empiezan por el producto. Por encargo y según disponibilidad.

Bogavante nacional · gamba roja · carabineros · rabo de toro · costilla de Angus · cordero segureño · pato · foie · txuleta

★ Recomendación de Carlos Ferreiro · Precios por ración · IVA incluido

A PARTIR DE AQUÍ, **TU DECIDES.**

El arroz es la excusa. Hasta dónde llegamos, lo decides tú.

CELEBRA & COMPARTE

Esencial | Sarao | Disfrutón

Menús compuestos por aperitivos individuales en formato cóctel, servidos desde nuestras estaciones. Después, el arroz toma el protagonismo y los postres son opcionales

TARDEO & CARBÓN

Conviértelo en un Lío

Añádelo a cualquiera de nuestras experiencias y alarga la celebración hasta la recena.

MESA & MANTEL

Servicio integral 360º · opcional

En todos nuestros menús está incluido el menaje necesario para el servicio de comida, utilizando material desechable de buena calidad.
Si buscas una puesta en escena más completa, podemos añadir vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, montaje y servicio, presupuestados aparte según las necesidades de cada evento.

¿Y LAS BEBIDAS?

También nos adaptamos.

Puedes encargarte de la compra y puesta a punto de las bebidas, incluyendo los vasos o cristalería necesarios, y nosotros del personal para su servicio; o dejar su gestión integral en nuestras manos.

MENÚ ESENCIAL

30 € p.p. · IVA incluido

CELEBRA

Tres aperitivos · Formato cóctel

PAPAS “ALIÑÁS”

Papas aliñás con langostinos, piparra y salsa de sobrasada

SALMOREJO & SALCHICHÓN

Salmorejo con tartar de salchichón, encurtidos y pasas

MEJILLÓN & CHIPS

Mejillones en salsa de mantequilla ahumada al estragón con patatillas fritas

COMPARTE

ARROCES ESENCIALES

Elige entre nuestros Arroces Esenciales, elaborados en paella:

Valenciana · A Banda · Veggie

También disponibles con suplemento de +2 € p.p.:

Mixta · Cortijero · Valenciana con costilla Duroc

DISFRUTA · OPCIONAL

CARRUSEL GOLOSÓN · +6 € p.p.
Estación dulce con una selección de nuestros tres bocados:

Tarta de queso Andazul con caramelo salao
•
Bizcocho de 1925 con crema de Baileys
•
Pan, AOVE & Chocolate

MENÚ SARAO

38 € p.p. · IVA incluido

CELEBRA

Cinco aperitivos · Formato cóctel

“NIGIRI” DE ENSALADILLA

con ventresca de atún de Barbate y jugo de aceituna gordal

SALMOREJO & SALCHICHÓN

Salmorejo con tartar de salchichón, encurtidos y pasas

MEJILLÓN & CHIPS

Mejillones en salsa de mantequilla ahumada al estragón con patatillas fritas

GUANCIALE & ALCACHOFA

Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciale y huevas de arenque

CROQUETA IBÉRICA

Croqueta casera y muy cremosa con jamón ibérico de bellota

COMPARTE

ARROCES ESENCIALES

Elige entre nuestros Arroces Esenciales, elaborados en paella:

Valenciana · A Banda · Veggie

Mixta · Cortijero · Valenciana con costilla Duroc

DISFRUTA · OPCIONAL

CARRUSEL GOLOSÓN · +6 € p.p.
Estación dulce con una selección de nuestros tres bocados:

Tarta de queso Andazul con caramelo salao

•

Bizcocho de 1925 con crema de Baileys

•

Pan, AOVE & Chocolate

MENÚ DISFRUTÓN

45 € p.p. · IVA incluido

CELEBRA

Seis aperitivos · Formato cóctel

“NIGIRI” DE ENSALADILLA

con ventresca de atún de Barbate y jugo de aceituna gordal

GILDA DE SALMÓN MARINADO

con crema de aguacate y jugo de maíz-lima

TORREZNOS

Saam de panceta crujiente con salsa de cacahuete, cebolla encurtida y hierbas frescas

GUANCIALE & ALCACHOFA

Cortadito de alcachofa y parmesano con guanciale y huevas de arenque

CROQUETA IBÉRICA

Croqueta casera y muy cremosa con jamón ibérico de bellota

BRAVIOLI

Patatas bravas con alioli de cecina y sriracha

COMPARTE

ARROCES DISFRUTONES

Elige entre nuestros Arroces Disfrutones, elaborados en paella:

Ibérico · Senyoret · Negro

DISFRUTA · OPCIONAL

CARRUSEL GOLOSÓN · +6 € p.p.
Estación dulce con una selección de nuestros tres bocados:

Tarta de queso Andazul con caramelo salao

•

Bizcocho de 1925 con crema de Baileys

•

Pan, AOVE & Chocolate

A TU **MANERA**

Porque no hay dos saraos iguales.

TARDEO & CARBÓN · +25 € p.p.

Cuando vuelve el hambre, encendemos las brasas.

Brochetas a la brasa

Alpujarreña · chorizo, morcilla y pimiento verde
Gambitera · langostinos y pan de gamba al ajillo
Carbonara · bacon ahumado, setas, yema y pecorino

Sandwich en brioche con pulled pork, tzatziki, y encurtidos

Brownie Jägermeister, banana y curry rojo

MESA & MANTEL

Servicio integral 360º

Si quieres que nos ocupemos de todo, podemos convertir cualquiera de nuestros menús en una experiencia completa.
MOBILIARIO · MENAJE · MONTAJE · SERVICIO · MÚSICA & DJ
Trabajamos con proveedores y colaboradores de confianza, coordinando cada detalle para que tú solo tengas que disfrutar.

BEBIDAS

Tú eliges como brindamos

Estación de bebidas · 10 € p.p.
Cerveza con y sin alcohol · tinto de verano · refrescos · agua con y sin gas
Incluye hielo, vasos desechables y montaje de la estación.

Bodega & servicio · 17 € p.p.
Cerveza con y sin alcohol · tinto de verano · refrescos · agua con y sin gas
vinos blanco y tinto · espumosos
Incluye hielo, cristalería y servicio de bebidas.

Ambas opciones estarán disponibles desde el inicio de los aperitivos hasta finalizar el servicio de comida.

Rincones de Vermut o Aperol Spritz +5 € p.p., *disponibles durante el servicio de aperitivos*
Estación de café, té e infusiones +2 € p.p., *disponible durante el servicio de postres y hasta una hora después.*

¿Prefieres encargarte tu de las bebidas?
Sin problema. Puedes encargarte de la compra, refrigeración y cristalería, y nosotros coordinamos el personal de servicio necesario.

ANTES DE **LIARLA**

Unas cuantas cosas para que todo salga como tiene que salir.

RESERVA & PAGOS

Para bloquear la fecha solicitamos una señal del 10 %.

Una semana antes del evento se abonará un 40 % adicional.

El 50 % restante se abonará el día del evento mediante transferencia inmediata o efectivo.

INVITADOS & NECESIDADES ESPECIALES

La cifra definitiva de asistentes deberá confirmarse **una semana antes del evento.**
Alergias, intolerancias y necesidades alimentarias deberán comunicarse en ese mismo plazo para poder valorar cada adaptación y organizar el servicio con seguridad.

EL ESPACIO

Necesitamos una zona de trabajo accesible, segura y con espacio suficiente para el montaje y la elaboración, además de acceso a agua y electricidad cuando el servicio lo requiera.

También necesitamos un acceso y una salida despejados, que nos permitan entrar, montar y retirar el material sin dificultades.

DESPLAZAMIENTO

Nos desplazamos desde Granada.
Los gastos de desplazamiento se calculan **según la ubicación de cada evento.**

PERSONAL

Dimensionamos el equipo según número de invitados, formato y duración del servicio.
Cuando el personal no esté incluido en la opción contratada, lo coordinamos y presupuestamos según las necesidades del evento.

¿LO MONTAMOS?

Cuéntanos qué tienes en mente.

SOLO NECESITAMOS TRES COSAS

FECHA · LUGAR · Nº DE INVITADOS

A partir de ahí hablamos, conocemos vuestra idea y damos forma juntos a una propuesta adaptada a vuestra celebración.

HABLAMOS

Click aquí para chatear → WhatsApp · +34 695 803 750

Click aquí para escribirnos → carlosferreirochef@gmail.com

Click aquí para seguirnos en Instagram →@carlosferreirochef

MIRA LO QUE DICEN DE NOSOTROS

Lee nuestras reseñas en google clickando AQUÍ

DEJEMOS HUELLAS BONITAS

Cada evento deja algo bueno.
Por cada ración servida destinamos 1 € a Amigos de los Animales de Granada.
Click AQUÍ para conocer su labor.

Los arroces de ferreiro

celebra · comparte · disfruta