

CANTABRICO

Spanish flavors



DEL FUEGO A LA MESA

WWW.CANTABRICO.SF.COM

WELCOME TO CANTABRICO

Cierra los ojos.

Ahora ábrelos en España.

Eso es exactamente lo que queremos que sientan tus invitados.

En Cantábrico Spanish Flavors cada receta nace desde la tradición, cocinada con los mejores ingredientes y con el sabor de quien cocina con el alma puesta en España.

Un catering creado para acercarte a la gastronomía española de verdad – donde la tradición y la excelencia se encuentran para crear algo que va mucho más allá de la mesa.

Porque los mejores momentos no se improvisan. Se cuidan, se diseñan y se sirven con intención. Nosotras nos aseguramos de que cada evento sea uno de ellos.



MENU

PAELLAS

Cada paella se cocina en vivo en tu evento, desde el primer momento hasta que llega a la mesa.

Utilizamos arroz exclusivamente procedente de la costa mediterránea española, cocinamos con aceite de oliva virgen extra de España y seleccionamos cada ingrediente bajo el mismo criterio: solo lo mejor.

La auténtica paella española nunca ha llevado chorizo. La nuestra respeta esa tradición sin excepciones.

PAELLA DE MARISCO

(Traditional Paella from Spain with Seafood, scallops, and shrimp)

PAELLA DE POLLO CON VEGETALES

(Traditional Paella from Spain with Chicken and vegetables)

PAELLA DE VERDURAS

(an option just with vegetables, peppers, artichoke, onions, and more)

FIDEUA DE MARISCO

(crispy angel hair pasta, with seafood or chicken like you prefer)

PLATOS PRINCIPALES

CARNE DE TERNERA GUISADA CON VERDURITAS

(Braised beef with garden vegetables and wine sauce)

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BECHAMEL POLLO Y CHAMPIÑONES

Roasted peppers stuffed with bechamel, chicken, and mushrooms)

SOLOMILLO DE CERDO ADOBADO CON PIMENTON DE LA VERA AL HORNO

(Oven-roasted marinated pork tenderloin with smoked paprika and onions)



MENU

CHARCUTEIRE BOARD

TABLA DE EMBUTIDO IBERICO

(Charcuterie board with Lomo ibeico, jamon iberico, salchichon iberico y chorizo iberico)

TABLA DE JAMÓN IBERICO

(charcuterie board just with the best and authentic jamón ibérico from Spain)

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES

(cheese board with Iberico cheese, Manchego cheese, Goat and wine cheese, and Mahon cheese)

DESSERTS

TARTA DE QUESO ESTILO PAIS VASCO

(Basque cheesecake)

TARTA DE TRES CHOCOLATES

(delicious cake with 3 layers of dark chocolate, milk chocolate, and white chocolate)

TARTA DE FLAN DE QUESO

(Our most famous flan with cheesecake flavor)

VASITOS MOUSSE DE LIMON

(refresh lemon mousse)



*Gracias por dejarnos formar parte de tu mesa.
Sera un honor cocinar para ti.*

BLANCA BERNABEU: 713.562.1300
CRISTINA FERNANDEZ: 713.878.7785

info@cantabricosf.com



WWW.CANTABRICOSF.COM