

# CANTABRICO

Spanish flavors



P A R A C O M P A R T I R

[WWW.CANTABRICOSF.COM](http://WWW.CANTABRICOSF.COM)

# WELCOME TO CANTABRICO

*Olvida el primer plato.  
Olvida el plato principal.*

*En España, las mejores comidas no tienen principio ni fin, simplemente siguen.*

*Tapear es el arte de tomárselo con calma. De pedir una cosa, y luego, otra mas. Comida para compartir, que llena el centro de la mesa y de la que se habla entre bocado y bocado:  
Nadie come solo. Nadie tiene prisa.*

*Así se lleva reuniendo la gente en España desde hace siglos. Platos pequeños que esconden sabores grandes, en una mesa donde siempre cabe uno más.*

*En nuestro catering, cada receta honra esa tradición. Ingredientes importados, recetas con raíces en España y sabores que no necesitan explicación, solo a alguien con quien compartirlos.*



# MENU MADE TO SHARE

## TAPAS

### **SALMOREJO**

(tomatoes and vegetables Spanish cold soup)

### **TORTILLA DE PATATA**

(the most famous potato omelette)

### **TARTAR DE TOMATE**

(tomato tartar, only with vegetables)

### **TOSTA DE CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO BRIE**

(caramelized onions with brie)

### **PATATAS ALIOLI**

(Potatoes with Alioli sauce)

### **EMPANADA GALLEGA DE ATUN Y TOMATE**

(empanda with tuna, tomato, and vegetables)

### **EMPANADA GALLEGA DE DATILES CON BACON Y QUESO**

(empanda with dates, bacon, and goat cheese)

### **BOLLOS DE CHORIZO**

(homemade bread with Spanish chorizo)

### **CHISTORRA AL VINO**

(Basque chorizo meat cooked with white wine)

### **BRIOCHE DE CARNE ESTOFADA**

(brioche with beef cooked)

### **BOCADITO DE ROASTBEEF**

(mini-baguette with rucula, roast beef, and mustard)

### **CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO**

(delicious Spanish croquettes with iberian jamón)

### **CROQUETAS DE BRISQUET**

(delicious Spanish croquettes with brisket)



# MENU MADE TO SHARE

## **PINTXO DONOSTI**

(Toast with crab, tuna, onions, and light mayonnaise)

## **PINTXO CANTABRICO**

(sobao pasiego cake with cheese cream and anchoivies)

## **GILDA**

(olives, piparras pepper, and anchovies)

## **SALPICON DE MARISCO**

(shrimp, lobster, and octopus with vegetables, olive oil, and cider vinegar)

## **BROCHETA DE PULPO**

(Octopus, green peppers and potatoes skewer)

## 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](mailto:info@cantabricosf.com)**



**[WWW.CANTABRICOSF.COM](http://WWW.CANTABRICOSF.COM)**