

MENÚ COMUNIONES



968 46 73 36 · 617 56 36 65 · 678 94 01 74

Real de las Huertas C/. Los Bodegones, 239 30800 LORCA (MURCIA)

LISTIN DE PLATOS 2017

CÓCTEL

• PLATOS FRÍOS:

MIX DE CRUJIENTES DE VERDURAS (PATATA, YUCA, BONIATO)
BOL MIXTOS DE ENCURTIDOS DE LORCA (ACEITUNA VERDE, NEGRA, CEBOLLITAS,
ALCAPARRONES,...

-CHACINAS ACOMPAÑADAS DE PICOS ROSQUILLAS Y PANES DE AUTOR:

TABLA DE EMBUTIDOS DE CHATO MURCIANO

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

ESPEJO DE JAMÓN SERRANO DE BODEGA

ESPEJO DE JAMÓN IBÉRICO

GRESSINI DE CECINA DE LEÓN CON TORTA DEL CASAR

MOJAMA DE ATÚN ROJO CON HUEVA DE MARUCA CURADA Y ALMENDRA

MARCONA

-SURTIDOS DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE MERMELADAS, FRUTOS SECOS, PICOS, ROSQUILLAS Y PANES DE AUTOR:

CUÑAS DE QUESO CURADO MANCHEGO

LASCAS DE QUESO PARMESANO

SURTIDO DE QUESOS REGIONALES, NACIONALES E INTERNACIONALES

-BOCADITOS:

MICUIT DE PATO CON PAN DE ESPECIAS CON MERMELADA DE PÉTALOS DE ROSA

PINCHO DE PERLAS DE MOZZARELLA CON POMODORO Y PESTO

ENSARTADO DE ALCACHOFA MINI CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO, CHERRY KUMATO Y QUESO FRESCO

PASTEL HOJALDRADO DE ATÚN, CEBOLLETA, ACEITUNAS VERDES Y MOZARELLA

MILHOJAS DE MEMBRILLO Y QUESO AL VINO DE MURCIA DO

PINCHOS VARIADOS DE DÁTILES SORPRESA (RELLENOS DE QUESOS VARIADOS, FRUTOS

SECOS, GUINDAS)

TOSTA DE BOQUERÓN CON TAPENADE Y TOMATE RAF

PERLAS DE MELÓN CON JAMÓN DE PATO

PATÉ DE PERDIZ EN PAN DE PASAS CON MERMELADA DE HIGOS

VOULAVENT DE SALMÓN AHUMADO Y TARTARA

MINI TARTALETAS DE ASADILLO DE PIMIENTO TRICOLOR Y VENTRESCA

TOSTITA DE BRANDADA DE BACALAO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO

TRAMEZZINI DE GORGONZOLA, PIMIENTO DEL PIQUILLO Y PALOMETAS AHUMADAS

BOCADITOS DE TORTILLAS VARIADAS ELABORADAS CON HUEVO CAMPERO

-CUCHARITAS:

SALPICÓN DE MARISCO CON HORTALIZAS DE LA HUERTA
GUACAMOLE CON NACHOS AL CURRY
TARTAR DE TOMATE RAF CON BONITO DEL MEDITERRANEO
CEVICHE DE HUEVAS DE TRUCHA CON SHICHIMI (MEZCLA DE 7 ESPECIAS)
TATAKI DE ATÚN CON MAHONESA DE WASABI
CÓCTAIL DE PIÑA, LANGOSTINO Y SURIMI
MOUSSE DE QUESO AZUL CON MERMELADA DE PIMIENTO

-VASITOS:

GAZPACHO DE REMOLACHA
SALMOREJO CORDOBÉS CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ
AJO BLANCO CON MANZANA Y PASAS
SOPA DE MELÓN FRÍA A LA MENTA
BLODY MARY DE BERBERECHOS

• PLATOS CALIENTES:**-BOCADITOS:**

MONTADITO DE SECRETO A LA BRASA CON FOIE
CHORICITOS AL INFIERNO
PINTXO DE MAR Y MONTAÑA CON AGRIDULCE DE GUINDILLA
ENSARTADO DE CEBOLLITAS Y CERDO AL CARAMELO
FOCACCIA AL ROMERO DE CUATRO QUESOS, CHERRYS Y RÚCULA
SANDWICH DE SOBRASADA, VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO Y EMMENTAL
RULO DE CABRA GRATINADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y MERMELADA DE TOMATE
DELICIA DE GORGONZOLA, PERA Y NUECES
BOCADILLO DE ASADILLO DE BERENJENAS CON SALMÓN Y JAMÓN
BROCHETA DE SEPIA, CHERRY Y PIMIENTO DEL PADRON
COCA CON ALCACHOFA A LA PLANCHA, FOIE Y PLATANO
VASITO DE AJO COLORAO CON LASCAS DE BACALAO
CUCHARITA DE ALCACHOFAS EN ESCABECHE
CUCHARITA DE PULPO A LA BRASA CON PILPIL DE PATATA
CUCHARITA DE COUS COUS DE VERDURAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y PASAS AL CURRY
CUCHARITA DE MORCILLA DE CHATO MURCIANO CON TOMATE SECO

-FRITOS:

QUESITOS FRITOS CON MERMELADA DE CALABAZA
CUCURUCHO DE POLLO KENTUCKY CON SALSA DE YOGURT Y AGRIPICANTE
SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS
GAMBITA ROJA EN TEMPURA CON AJONJOLÍ
JALAPEÑOS DE CHEDDAR
NUESTRAS ALBÓNDIGAS EXCLUSIVAS " EL FAROLI" DE PAVO NEGRO DE LORCA
SAQUITO DE MARISCO
SAMOSAS DE RABO DE TORO
SAQUITO DE RULO DE CABRA DO MURCIA

ENTRANTES Y PRIMEROS

• APERITIVOS FRÍOS:

TABLAS DE PATÉS ARTESANOS VARIADOS AL PX
SURTIDO DE IBÉRICOS DE LA ZONA
TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON AGUACATE
DELICIA DE MERLUZA EN PUDING CON SALSA ROSA
CARPACCIO DE AHUMADOS
CARPACCIO DE CANGURO CON FRUTOS ROJOS
ROLLITOS DE MANGO CON CREMA DE QUESO Y FRUTOS SECOS
ROULADA DE SALMÓN CON SURIMI Y HUEVAS DE LUMPO
PASTEL DE PUERRO CON SALSA DE PIQUILLOS
MILHOJA DE FOIE Y MANZANA CON REDUCCIÓN AL OPORTO

• ENSALADAS:

COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOA DE SANTOÑA Y PIMIENTO DEL PIQUILLO
ASADO AL CARBÓN
ENSALADA DE ENDIVIAS CON BROTES TIERNOS, PALMITO, HUEVAS Y CREMA
ROQUEFORT
TOMATE RAF DO CON BONITO EN SALMUERA Y ENCURTIDOS LORQUINOS
NUESTRA ENSALADA FAROLI DE LA HUERTA MURCIANA
ENSALADA DE BACON, PARMESANO Y FRUTAS SALTEADAS CON OLOROSO
ENSALADA DE NARANJA Y AHUMADOS CON CEBOLLETA TIERNA
ENSALADA DE FOIE CON HORTALIZAS DE LA HUERTA MURCIANA Y JAMÓN DE PATO
ENSALADA DE PERDIZ TIERNA ESCABECHADA CON VINAGRETA DE PIPAS Y PASAS
ENSALADA DE ESPINACAS BABY CON CRUJIENTE DE JAMÓN, PARMESANO Y
FRUTOS SECOS
ENSALADA VEGANA DE MEZCLA DE COLES CON TOFU, REMOLACHA, MELOCOTÓN
Y VINAGRETA DE YOGURT
ENSALADA DE BOGAVANTE CON SALSA REMOLADA Y ANDALUZA

• APERITIVOS CALIENTES:

CHAMPIÑÓN RELLENO GLASEADO
ALCACHOFA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON FOIE
TRONQUITO DE CALABACÍN RELLENO DE MARISCO Y SALSA PARMESANO
SALTEADO EN WOK DE HABITAS BABY, BACON Y JAMÓN
REVUELTO CREMOSO DE GAMBAS, BOLETUS Y AJETES
PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE MERLUZA CON SU SALSA
CAZUELITA DE GAMBAS Y GULAS AL AJILLO
ALMEJAS AL AJILLO
VIEIRAS RELLENAS DE VERDURA Y MARISCO GRATINADAS
CALAMAR A LA ANDALUZA
ZAMBURIÑAS EN SU JUGO
PROVOLONE CON BOLETUS Y GAMBAS
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA CON SALMÓN Y SALSA BEARNESA
PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS DE PATATA EN SU JUGO
PULPITO FRITO CON CREMA DE PATATA Y ALIOLI
RULO DE CABRA RELLENO DE MEMBRILLO, CRUJIENTE DE JAMÓN Y ALIÑO DE FRUTOS SECOS
HOJALDRITO DE GAMBAS CON SALSA DE QUESO Y ÑORAS
TIMBAL DE VERDURAS DE LA HUERTA MURCIANA CON SALSA ROMESCU Y RULO DE CABRA
BERENJENA EN TEMPURA CON MIEL DE CAÑA Y GRANILLO DE ALMENDRA
ENSARTADO DE VERDURAS ENVUELTO EN KIKOS CON TÁRTARA DE ALBAHACA Y POMODORO

• CREMAS:

CREMA SUAVE DE ALCACHOFAS Y CARABINEROS CON BOMBÓN FOIE
CREMA FINA DE LANGOSTA Y CENTOLLA CON BOUQUET DE SALMÓN Y HUEVAS
PARMENTIER CON CRUJIENTE DE JAMÓN DE PATO Y CEBOLLA
CREMA DE TOMATE ESPECIADO CON ALBAHACA Y ORÉGANO GUARNECIDO CON CROQUETITAS DE QUESO

• MARISCOS:

GAMBA ROJA A LA PLANCHA
CIGALITAS A LA PLANCHA
LANGOSTINOS A LA PLANCHA
LANGOSTINO COCIDO
AMALGAMA DE LANGOSTINO Y QUISQUILLA COCIDA
AMALGAMA DE MARISCO HERVIDO EN AGUA DE MAR
(quisquilla, gamba blanca, cigalas, patas de cangrejo, nécoras...)
CONCHA FINA
OSTRAS
GAMBÓN A LA PLANCHA

CARABINEROS A LA PLANCHA
LANGOSTA A LA PLANCHA
BOGAVANTE A LA PLANCHA
MARISCADA MIXTA A ELEGIR

• **ARROCES:**

NUESTRO ARROZ DE PAVO NEGRO EXCLUSIVO EL FAROLI
ARROZ CON ALCACHOFAS, PATO Y PIMIENTOS
ARROZ NEGRO DE SEPIA
ARROZ BASMATI CON POLLO Y FRUTOS AL CURRY
ARROZ CON CONEJO
ARROZ CON POLLO CAMPERO
PAELLA DE MARISCO
ARROZ A BANDA
ARROZ CON BOGAVANTE
ARROZ DE VERDURAS
ARROZ CON COSTILLEJAS
ARROZ MIXTO



PLATO PRINCIPAL

• **PESCADOS:**

RODABALLO AL HORNO CON CEBOLLITAS GLASEADAS Y PATATA ASADA
POPIETA DE SALMÓN Y MERLUZA CON PISTO Y SALSA AL AZAFRAN
SALMÓN A LA PLANCHA CON ENSALADA DE AGUACATE Y SALSA DE CHAMPIÑONES
LOMO DE LUBINA A LA ESPALDA CON VERDURITAS AL VAPOR
DORADA AL HORNO CON TOMATITOS PROVENZAL
MERLUZA A LA VASCA CON SALTEADO DE PATATA Y ZANAHORIA
SUPREMA DE MERLUZA CON PISTO Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON PASAS
VENTRESCA DE ATÚN MARINADO EN SOJA CON TALLARINES Y ESPINACAS
LOMOS DE LUBINA A LA ESPINA DE QUESO CON SALTEADO DE PIÑONES
LOMOS DE BACALAO CON MUSELINA Y SU PILPIL DE PATATA CON CHERRYS
LENGUADO CON ESPINACAS Y PIÑONES EN SALSA DE ÑORAS Y AJOS
GALLO PEDRO CON COSTRA, SALTEADO DE VERDURAS Y SALSA DE LIMÓN

• CARNES

PRESA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATAS PANADERAS Y DEMIGLACE DE ROMERO

SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATA PUENTE NUEVO Y SALSA FOIE

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y CARICIA DE MANZANA

SOLOMILLO DE ANGUS A LA BRASA CON CREMOSO DE PUERRO Y HOJALDRE DE QUESO

CHULETÓN DE TERNERA LECHAL CON CHUTNEY DE MELÓN, MANGO E HIGOS AL OPORTO

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA CON PURÉ DE BATATA Y MANZANA SALTEADA EN SU JUGO

CORDERO SEGREÑO A LA BRASA CON DADOS DE PATATAS AL AJO CABAÑIL

PIERNA DE CABRITO LECHAL ASADA CON SALTEADO DE BOLETUS Y JAMÓN

RUMP STEAK DE ANGUS CON COLIFLOR GRATINADA

CUBO DE RABO DE TORO EN SU JUGO CON SALTEADO DE FRUTAS Y SOJA

POSTRE

FAROLI

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRAMBUESA SOBRE PAN DE ESPECIAS

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE CON HELADO DE CANELA Y TEJA DE CHOCOLATE

CREMA DE TIRAMISÚ CON HELADO DE RON Y BIZCOCHO DE SOLETILLA

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE GALLETAS

LINGOTE HELADO DE ALMENDRA CON CHOCOLATE CALIENTE Y BROCHETA DE FRUTA

LECHE FRITA CON HELADO DE VAINILLA Y PALITO DE CHOCOLATE

COMPACTO DE CHOCOLATE EN TEXTURAS

TORTADA LORQUINA

PORCIÓN DE TARTA INDIVIDUAL (SABOR A ELEGIR)



El Faroli
Casa fundada en 1.900



Disfrute de la mejor selección de alimentos pensados especialmente para su degustación. Platos cocinados con alimentos frescos exclusivos para su deleite.

Para que todo salga perfecto en su celebración hemos preparado una selección de los mejores platos y los más solicitados por nuestros clientes, agrupados en 2 menús diferentes, consúltenos.



Menú adultos

ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Jamón serrano de bodega con lascas de gouda curado

Timbal de foie y manzana con reducción de Oporto

Ensalada fresca con frutos secos y vinagreta de balsámico

Rulo de cabra relleno de membrillo, crujiente de jamón y aliño de frutos secos

Zamburiñas en su jugo

Gambas a la parrilla con sal marina

1º PLATO CENTRO MESA

Arroz de Pavo de corral exclusivo "EL FAROLI"

2º PLATO INDIVIDUAL

Medallón de solomillo de cerdo con salsa de setas y caricia de manzana

Ventresca de atún marinada con soja con tallarines de espinacas

POSTRES FUENTES AL CENTRO

Tarta de comunión con helado y fruta

BODEGA

Vino Tinto Cosecha

Vino Rosado Espumoso

Vino Blanco Orgánico

Cerveza, Refrescos

Agua Mineral

Sidra y Cava

Café e infusiones

Menú infantil

ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Patatas chips

Jamón serrano con queso

Croquetas variadas

1º PLATO A ELEJIR

Arroz con pavo de corral

POSTRES

Helados variados

BEBIDAS

Fanta, Coca Cola
y Agua mineral

MESA INFANTIL DECORADA

CASTILLO INCHABLE – ANIMACIÓN – KARAOKE – WII – KIOSKO DE HELADOS –
MERIENDA

Niños hasta 12 años

Información para clientes de celebración 2016

1. Para hacer la reserva es necesario la firma del contrato y el pago de fianza
2. El número final de invitados se comunicará 5 días antes de la celebración y se abonará el 50% del total, el resto el día anterior de la fecha del evento
3. La hora de finalización será a las 20:00 cuando el evento sea de comida y a las 2:30 cuando el evento sea de cena
4. Copas desde 4€
5. Los regalos y recordatorios para los invitados se podrán traer el viernes de esa semana
6. El cliente será responsable de cualquier acto incívico realizado por sus invitados
7. El lugar de colocación dentro de las instalaciones y el tipo de montaje de mesa será a criterio de los profesionales de la empresa
8. Si precisa de mesa para chucherías las medidas de dicha mesa no excederán: 1,20x86 y será necesario el registro sanitario
9. La empresa se reserva el derecho de cambiar algún producto por otro de igual valor por causas ajenas a su control
10. El incumplimiento de las cláusulas da derecho a la empresa a rechazar el evento



FAROLI
SALONES

“Bordamos tu celebración”

www.salonesfaroli.es