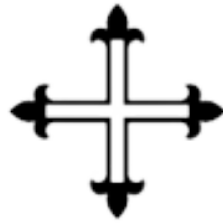




CARTA DE VINOS



SANTACRUZ
CATERING



SANTACRUZ

C A T E R I N G

VINOS BLANCOS

PORTIA D.O. RUEDA



Amarillo dorado / Reflejos verdosos / Limpio / Brillante



Intensidad alta / Complejo / Aromas frutales / Fruta tropical / Fruta de hueso / Melocotón / Notas herbáceas



Fino / Elegante / Equilibrado / Ligeramente amargoso / Final agradable / Largo / Notas herbáceas / Crujiente



Aperitivos / Pescados / Fideuá / Arroces / Risotto / Platos de pasta / Ahumados / Quesos suaves / Quesos cremosos / Carnes blancas

BERONIA D.O. RUEDA



Amarillo pálido / Reflejos verdosos



Intensidad alta / Hierbas aromáticas / Hinojo / Hierba fresca / Aromas frutales / Fruta de hueso / Aromas florales / Flores blancas



Seco / Sabroso / Goloso / Buena acidez / Equilibrado / Largo / Ligeramente amargoso / Persistente / Fresco



Pescados / Carnes blancas / Platos de pasta / Arroces / Quesos

RAMON BILBAO VERDEJO



Brillante / Amarillo pajizo / Reflejos verdosos



Aromas anisados / Aromas florales / Flores blancas / Heno / Hierba recién cortada / Limón



Vibrante / Sabroso / Notas frutales / Notas balsámicas / Crujiente / Hierbas aromáticas / Sutil / Equilibrado / Fresco / Fácil de beber



Perfecto en el aperitivo y acompañando platos ligeros como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO



Amarillo pajizo / Reflejos verdosos



Varietal / Anís / Hinojo / Cítricos



Refrescante / Mineral / Buen volumen



Jamón / Carnes frías / Pescados / Marisco

PRECIOS POR COMENSAL. IVA no incl.

VINOS BLANCOS



MARTIN CODAX D.O. ALBARIÑO

 Amarillo limón / Reflejos verdosos

 Intensidad media / Cítricos / Flores blancas / Notas herbáceas

 Envoltente / Fresco / Equilibrado



Anchoas / Berberechos / Arroces de pescado



MAR DE FRAIDES ALBARIÑO

 Amarillo pálido / Reflejos verdosos

 Aromas frutales / Melocotón / Piel de limón / Notas herbáceas / Notas minerales

 Fresco / Sedoso / Largo / Notas balsámicas / Notas salinas



Berberechos / Percebes / Almejas al vapor



HACIENDA LOPEZ DE HARO RIOJA

 Amarillo pajizo / Limpio / Brillante

 Aromas frutales / Fruta madura / Plátano / Notas de crianza / Complejo

 Fresco / Carnoso / Equilibrado / Agradable / Largo



Quesos tipo brie o camembert / Carnes con salsas cremosas / Dorada a la sal



TERRAS GAUDAS D.O. RIAS BAIXAS

 Amarillo pajizo

 Mandarina / Melocotón / Piña / Flor de azahar

 Con cuerpo / Fresco / Terroso



Cocina asiática poco picante / Almejas al vapor / Mariscos a la plancha / Arroces

PRECIOS POR COMENSAL. IVA no incl.

VINOS TINTOS

RIOJA

BERONIA CRIANZA DO. RIOJA



Rojo Cereza / Picota



Frutas Rojas / Cerezas / Frambuesas / Toques minerales
/ Hierbas aromáticas



Lácteo / Regaliz / Chocolate / Café



Ternasco asado / Chuletas / Embutidos curados

CUNE CRIANZA DO. RIOJA



Rojo cereza / Brillante / Reflejos
violáceos



Bayas / Eucalipto / Pimienta / Tabaco



Fresco / Complejo / Armonioso



Costillas de cordero / Guisos de ave / Perdiz

VINOS TINTOS

RIBERA



PORTIA ROBLE DO. RIBERA



Granate / Reflejos púrpura / Limpio / Brillante



Intensidad alta / Notas tostadas / Notas de crianza / Aromas frutales / Fruta fresca



Fresco / Complejo / Armonioso



Buena entrada / Estructurado / Taninos redondos / Equilibrado / Final agradable / Notas frutales



Rojo picota / Capa alta / Ribete violáceo



Fresco / Aromas frutales / Cassis / Zarzamora / Notas especiadas / Notas tostadas / Regaliz



Aterciopelado / Elegante / Sabroso / Frutal / Maduro / Redondo



Platos de caza menor / Legumbres / Setas / Tapas / Embutidos ibéricos / Jamón ibérico

VINOS TINTOS



RAMÓN BILBAO CRIANZA



Rojo cereza / Reflejos rubí /
Brillante



Maderas nobles / Fruta negra madura /
Notas balsámicas / Coco / Pimienta



Fresco / Armonioso / Con carácter /
Notas varietales / Notas especiadas



Embutidos / Quesos semicurados / Setas /
Asados / Salmón



MUGA CRIANZA



Rojo cereza



Muy intenso / Ciruelas / Cacao / Matorral /
Vainilla / Notas ahumadas



Elegante / Equilibrado / Buena acidez /
Carnoso / Terroso / Mineral / Taninos
dulces / Largo



Aves de caza / Berenjenas rellenas / Conejo a
las finas hierbas



PAGO DE CARRAOVEJAS



Rojo púrpura / Ribete púrpura



Fruta negra madura / Notas lácteas /
Balsámicos / Especies dulces



Elegante / Estructurado / Profundo



Secreto ibérico / Queso manchego curado /
Costillas de cordero



MATARROMERA



Rojo carmesí / Reflejos violáceos /
Oscuro



Potente / Fruta negra compotada /
Especias



Sabroso / Generoso / Potente / Largo



Quesos de oveja / Jamón ibérico / Cordero /
Arroces de carne



PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN



Rojo cereza / Brillante



Violetas / Fruta roja de bosque / Toque
especiados



Amplio / Persistente / Aterciopelado



Conejo a las finas hierbas / Quesos semicurados
/ Tapas

PRECIOS POR COMENSAL. IVA no incl.

ESPUMOSOS PARA ESTACIONES Y BRINDIS



MOËT & CHANDON

Elaborado para gustar a todos, este gran champagne posee un elegante color amarillo pálido tirando a ámbar. Aromas delicadamente vinosos, con un toque de tilo, miel, brioche y de flor de vid. Sabor dominado por la uva Pinot Noir, con gran amplitud en boca. Sinónimo de lujo y buen gusto



MUNCH BLANC DE BLANCS

Singular Cuvée Brut francés, elaborado 100% con uva Chardonnay seleccionada de las mejores cepas mediante el método Champenoise. Fresco y burbujeante



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Vino espumoso perfilado con una burbuja pequeña y unos aromas intensos de fruta blanca, notas de frutos secos y toques de vainilla. En boca es equilibrado, intenso y preciso. La acidez se entrelaza perfectamente con las notas frutales otorgando frescura y viveza hasta el final.



JAUME SERRA BRUT NATURE

Es un cava de color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y cristalino con burbuja fina e integrada que se desprende lentamente formando corona.

En nariz se presenta con buena intensidad aromática, muy fresco y afrutado pero con notas de crianza. Bien estructurado en boca, suave y equilibrado. Las sensaciones retronasales son limpias.



ANNA DE CODORNÍ

Su delicadeza y frescor lo convierte en un cava ideal como aperitivo. Asimismo, es ideal para acompañar mariscos y pescados de carne blanca. Buen acompañante del sushi y de los sashimis o carpaccios poco condimentados.

BOTELLAS PREMIUM



MARTIN MILLER

Ginebra tradicional elaborada con alcohol de alta calidad. Se realiza una maceración con enebro, mezclado con lirio de Florencia, canela cassia, regaliz y cilantro. Todo ello generan el corazón de la ginebra Martin Miller.



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

Con un sabor profundo y ahumado, este destilado representa la esencia de esta destilería escocesa. La emblemática mezcla de más de 30 whiskies de malta y grano procedentes de toda Escocia han convertido a Johnnie Walker Black Label en una de las mezclas escocesas más vendidas del mundo



JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

Diseñado personalmente por el maestro mezclador como una celebración de su arte. Ha elegido a dedo barriles de las reservas para crear una mezcla audaz de sabores intensos, tan lujoso e indulgente como su nombre indica.



RON BARCELÓ IMPERIAL

Destaca la escogida elección de la mejor caña de azúcar y su refinado proceso de destilación artesanal. En su envejecimiento, se usan las mejores barricas de roble americano de primer uso en bourbon.



RON ZACAPA

Una mezcla de rones añejados en barricas que anteriormente contenían fuertes whiskies americanos y vinos finos para un sorbo complejo y equilibrado. Envejecido a 7545 pies sobre el nivel del mar para desarrollar lentamente un aroma más profundo y ricas capas de sabor.



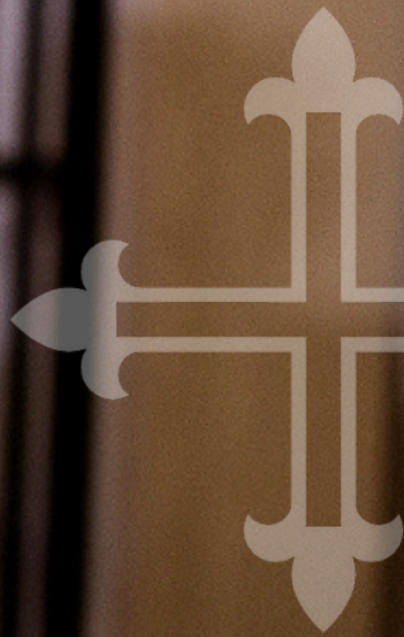
GIN HENDRICK'S

Se caracteriza por su elaboración 100% artesanal, las 11 especies utilizadas para su elaboración y la adición, al final de su proceso de destilación, de una infusión de pétalos de rosa de Bulgaria y pepino de Holanda; que le dan un aroma de flores y cítricos, junto con un sabor potente y aromático de violeta y rosa.

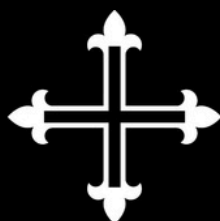
OFRECEMOS SERVICIO
DE COCTELERÍA



SANTACRUZ
CATERING



SANTACRUZ
CATERING



SANTACRUZ

C A T E R I N G

C. DON CARLOS ALONSO CHAPARRO, 3, 41004, SEVILLA (+34) 669 72 13 31
INFO@SANTACRUZCATERING.ES