



# laSal

CATERING

---

CARTA 2026

---

# NUESTROS SERVICIOS DE CATERING



## GRUPOS

Ya sea para eventos corporativos, bodas, reuniones familiares o celebraciones con amigos, nuestros servicios de catering están diseñados según tus necesidades. Ofrecemos una amplia gama de opciones de menú que se adaptan a diferentes gustos y presupuestos sin comprometer la calidad.

Permítenos crear una experiencia culinaria única y personalizada para tu día especial.

## CATERING A DOMICILIO

Experimenta el lujo de nuestros servicios de catering en la comodidad de tu propio espacio. Ya sea en villas, residencias privadas u otros lugares, llevamos los sabores del Mediterráneo hasta tu puerta.

# DESAYUNOS

## DESAYUNO MEDITERRÁNEO

Café & té

Zumo de naranja

Croissant de mantequilla

Croissant de chocolate

---

**Precio 20,00€**

---

## SNACK LA SAL

Grissini con tapenade  
de kalamata

Tzatziki con pan cristal

Hummus con crudites

Guacamole casero con chips  
de maíz azul

Focaccia de espinacas  
y queso feta

Falafel con salsa tahini

---

**Precio 25,00€**

---

## DESAYUNO LA SAL

Café & té zumos variados  
(3 variedades)

Mini-croissant de mantequilla

Mini-croissant de chocolate

Selección mermeladas  
(2 variedades)

Sandwich de roast-beef

Sandwich de pavo

Tosta con aguacate

Fruta fresca cortada  
de temporada

Tarta de zanahoria

---

**Precio 26,00€**

---



# TABLAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS

## SURTIDO EMBUTIDOS Y QUESOS

- Cesta de pan fresco
- Grissini
- Al-oli casero
- Tomate con aove
- Ensalada de tomate
- Ensalada verde italiana con zucchini, esparragos, espinacas y nueces
- Jamón ibérico
- Salchichón casero
- Chorizo casero
- Lomo embuchado
- Queso mahones (semicurado)
- Queso mahones (curado)

---

**Precio** 30,00€

---

## SURTIDOS IBÉRICOS PREMIUM

- Cesta de pan fresco
- Grissini
- Al-oli casero
- Tomate con aove
- Ensalada de tomate
- Ensalada verde italiana con zucchini
- Esparragos, espinacas y nueces
- Jamón ibérico de bellota
- Lomo ibérico de bellota
- Salchichón ibérico de bellota
- Queso mahones artesano
- Queso manchego
- Fruta fresca

---

**Precio** 35,00€

---

# BUFFETS A BORDO

## BUFFET LA SAL

- Cesta de pan fresco
- Al-oli casero
- Guacamole con chips
- Samosas rellenas de vegetales al curry
- Ensalada fresca de tomate y sandia
- Ensalada de pasta griega con tomate
- Cherry, pepino y olivas
- Wrap vegetariano
- Mini-burguer de ternera
- Piadina de jamón, rúcula y queso
- Brocheta de pollo tikka masala
- Brownie de chocolate

---

**Precio** 45,00 €

---

## BUFFET EJECUTIVO LA SAL

- Cesta de pan fresco
- Al-oli casero
- Bastones de focaccia con pesto
- Guacamole con chips
- Samosas rellenas de vegetales al curry
- Ensalada de boniato asado, rucula, quinoa, feta y nueces
- Ensalada remolacha, espinacas y naranja
- Wrap de salmón ahumado
- Falafel con salsa tahini
- Mini-burger de ternera
- Piadina de jamón, rucula y queso
- Brocheta de pollo tikka masala
- Mini-creme brulee con frutos rojos y tarta de zanahoria

---

**Precio** 52,00 €

---

# GOURMET LA SAL

- Cesta de pan fresco
- Al-oli casero
- Croquetas de pollo al curry
- Pincho de langostino crujiente
- Hummus casero con crudites
- Poke bowl con salmón marinado y wakame
- Ensalada clásica de tomate, pepino y queso feta
- Ensalada quinoa, garbanzos y aguacate
- Costillejas de cerdo a la BBQ
- Tacos de cerdo desmigado con chipotle y lima
- Focaccia de roast-beef y rúcula
- Tarta crumble de manzana
- Mini cheese cake de piña caramelizada

---

**Precio** 55,00€

---

# MENÚ ASIÁTICO

- Gyozas vegetarianas con salsa teriyaki
- Tempura de verduras
- Poke bowl con salmón marinado y wakame
- Tartar de salmón
- Tartar de atún
- Rolls varios (6 unidades)
- Sushi variado (6 unidades)
- Mini mousse de maracuya

---

**Precio** 60,00€

---



# MENÚ ESPECIAL LA SAL

Cesta de pan fresco  
Al-oli casero  
Guacamole con chips  
Croquetas de pollo al curry  
Hummus casero con crudites  
Ceviche fresco de corvina  
Poke bowl con salmón marinado y wakame  
Ensalada verde vegetariana  
Ensalada de espinacas con remolacha  
Ensalada clásica de tomate, pepino y queso feta

Ensalada quinoa, garbanzos y aguacate  
Brocheta de gambas  
Piadina con jamón  
Piadina vegetariana  
Costillejas de cerdo a la BBQ  
Tacos de cerdo desmigado con chipotle y lima  
Fruta fresca  
Brownie de chocolate  
Crumble de manzana  
Mini cheese cake de piña caramelizada

---

**Precio 65,00€**

---



# PAELLAS LA SAL

## PAELLA MIXTA CIEGA / PAELLA VEGETARIANA

- Cesta de pan fresco
- Al-oli casero
- Olivas marinadas
- Coca de trampo
- Canape de brandada de bacalao con ali-oli
- Pincho de tortilla de patatas con gambas
- Tabla de jamón y queso con uvas y galletas
- Mix de croquetas caseras
- Paella a elegir
- Gató de almendra con helado de vainilla
- Fruta fresca cortada de temporada

---

**Precio** 65,00€

---

*Suplemento montaje de paella – 75€  
Aplicable a cualquier modalidad de paella*

## PAELLA CIEGA DE MARISCO

*Disponible bajo pedido previo*

---

- Cesta de pan fresco
- Al-oli casero
- Olivas marinadas
- Coca de trampo
- Canape de brandada de bacalao con ali-oli
- Pincho de tortilla de patatas con gambas
- Tabla de jamón y queso con uvas y galletas
- Mix de croquetas caseras
- Gató de almendra con helado de vainilla
- Fruta fresca cortada de temporada

---

**Precio** 68,00€

---

# BARBACOAS LA SAL

## PARRILLADA LA SAL

- Cesta de pan fresco
- Ali-oli casero
- Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra
- Ensalada coleslaw
- Ensalada de patata
- Ensalada de espinaca, remolacha y queso feta
- Picaña brasileña de ternera angus
- Filete de suprema de pollo con romero y limón
- Salchichas criollas caseras
- Brownie de chocolate
- Fruta fresca cortada de temporada

---

**Precio 72,00€**

---

*Suplemento montaje y transporte de barbacoa – 250€  
A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad*

## PARRILLADA PREMIUM LA SAL

- Cesta de pan fresco
- Ali-oli casero
- Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra
- Ensalada coleslaw
- Ensalada de patata
- Ensalada de tomate
- Chuleton de ternera gallega
- Rib eye de ternera gallega
- Filete de rodaballo con limón y romero
- Mini vasito de tarta de queso con piña caramelizada
- Fruta fresca cortada de temporada

---

**Precio 94,50€**

---

# SERVICIOS EXTRAS

**Grupo menores de 45 pax,** llevan un suplemento de 150€.

Si un grupo selecciona dos menus diferentes de menos de 45 personas lleva suplemento de 200€, en caso de elegir 3 menus diferentes el suplemento será de 250€.

Menús por debajo de 16€, no llevan personal de servicio.

**A partir de 50 pax,** ha de añadirse una persona de soporte

extra de servicio, cuyo coste será de 192,50 € por medio día y 385 €, por el día completo (válido para todos los menús exceptuando los de que, incluyen su propio menaje y staff).

**A partir de 100 pax,** ha de añadirse dos personas de soporte extra de servicio, cuyo coste será de 385€ por medio día y 770 €, por el día completo (válido para todos los menús exceptuando los de que, incluyen su propio menaje y staff).



# CONDICIONES

## RESERVAS Y PAGOS

La oferta presentada esta basada en los precios actuales.

Catering La Sal se reserva el derecho de modificar los contenidos de la misma.

Todos los precios contemplados en este dossier incluyen IVA.

Todos nuestros presupuestos estás sujetos a la confirmación de disponibilidad de equipos operacionales en el momento de reserva en firme del servicio.

Se solicitará una reserva del 50% del importe del total + el 10% de IVA el resto de la factura 1 semana antes de la realizacion del evento junto a la confirmación del numero final de invitados.

Por normativa sanitaria no se servirá comida o bebida fuera del servicio contratado.

# POLÍTICA DE CANCELACIÓN

En LA SAL CATERING, trabajamos arduamente para garantizar que cada evento sea un éxito. Sin embargo, debido a la planificación y recursos involucrados, hemos establecido la siguiente política de cancelación:

## 1. Plazos de Cancelación

- **Cancelaciones con más de 60 días de antelación al evento:**  
No se devolverá el depósito inicial, que no es reembolsable. También se ofrecerá la opción de reagendar el evento sin coste adicional, sujeto a disponibilidad.
- **Cancelaciones con menos de 60 días de antelación al evento:**  
Deberá abonarse el **100% del importe total del evento**, ya que en este plazo los insumos, personal y planificación suelen estar comprometidos.

## 2. Cambios de Fecha

- Los cambios de fecha del evento deberán solicitarse con al menos **60 días de antelación** y estarán sujetos a disponibilidad.
- Si el cambio implica costos adicionales (como la compra de nuevos insumos o personal adicional), estos serán facturados al cliente.

## 3. Cancelaciones por Fuerza Mayor

- En caso de circunstancias extraordinarias ajenas al cliente o a LA SAL CATERING (restricciones sanitarias, desastres naturales, etc.),

trabajaremos para ofrecer una solución justa. Esto puede incluir la posibilidad de reagendar el evento o evaluar un reembolso parcial, según las circunstancias.

## 4. Notificación de Cancelación

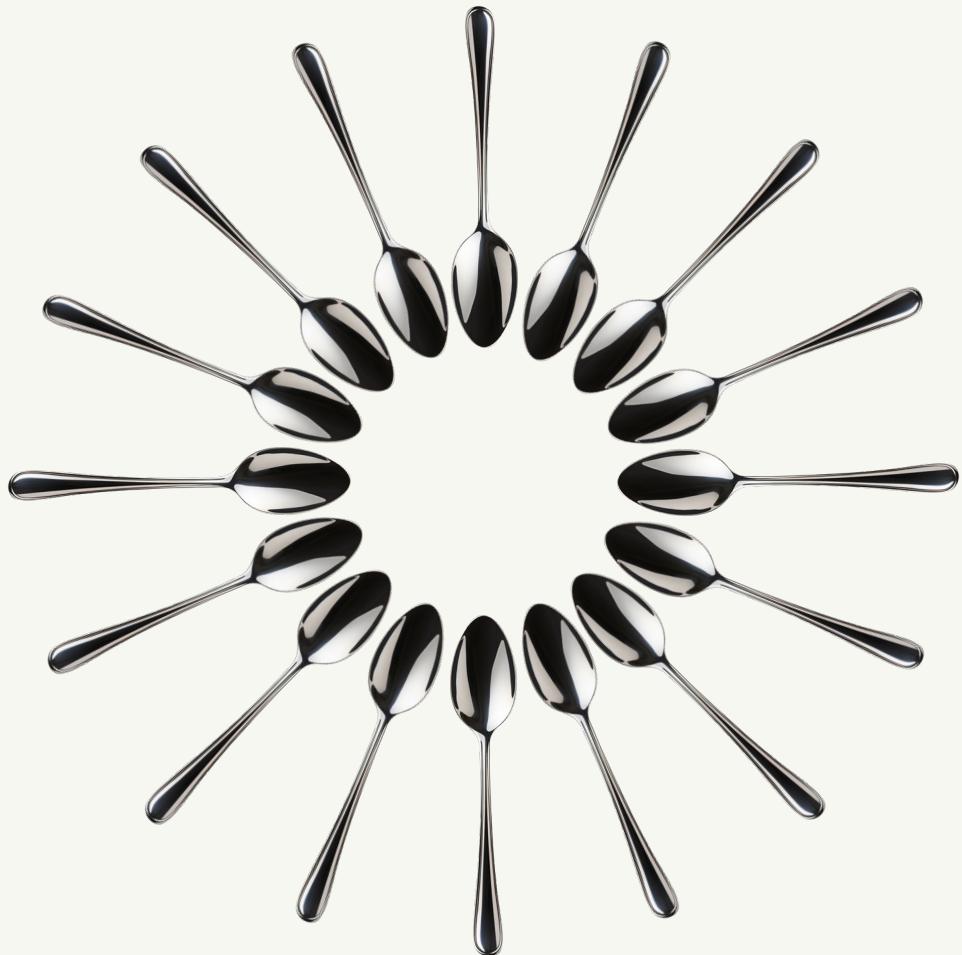
- Todas las cancelaciones o solicitudes de cambio deben realizarse **por escrito** al correo electrónico indicado en el contrato. La fecha de recepción de la notificación será la que determine el plazo aplicable.

## 5. Depósito Inicial y Pagos

- El depósito inicial abonado en el momento de la reserva **no es reembolsable**.

## 6. Otros Términos

- En caso de cancelación parcial (reducción del número de asistentes o eliminación de servicios contratados), se evaluará el impacto en los costos ya realizados, y se aplicarán los términos correspondientes.
- Cualquier excepción a esta política deberá ser aprobada **por escrito** por un representante autorizado de LA SAL CATERING.



**laSal**  
CATERING

---

+34 696 789 406  
[sales@lasalcatering.com](mailto:sales@lasalcatering.com)  
**[www.lasalcatering.es](http://www.lasalcatering.es)**

---