



*Canela en Rama*

La Bolgachina nº 21 · 33008 Oviedo · Tel.: 985 200 790/ 606 709 512 · Fax: 984 051 409 · [canelanrama@canelanrama.com](mailto:canelanrama@canelanrama.com)



# Filosofía, Equipo y Resultado



Un  
toque vanguardista mezclado  
con la dedicación y el esfuerzo por  
complacer a los paladares más exigentes,  
todo ello, dorado al calor del buen hacer de las  
manos más expertas en este oficio tan antiguo  
como perfeccionista y espolvoreado con las  
mieles de cariño y la entrega de quien ama  
la buena cocina. Y directamente a la mesa  
de aquel que sabe apreciar las  
cosas bien hechas.





Cucharitas

Brochetas

Copitas



**los  
aperitivos**  
coffee break



Montados  
Canapés  
Otros



## Cucharitas

- Mi-cuit con compota y crujientes
- Escalibados y boquerones
- Arroz de crustáceos
- Gambas y bechamel
- Verduritas e ibéricos
- Tartar de salmón



## Brochetas

- Piña y ave con romesco
- Brick de cabrales
- Presa ibérica
- Langostinos al ajillo
- Boletus confitados
- Vegetales de temporada



## Copitas

- Vichyssoise fría
- Crema de puerros templada
- Nécoras
- Oricios
- Gazpacho
- Melón y jamón



Amplia selección de bocados para cualquier celebración.



**Coffee break** • Zumos • Bollería • Pastas de té • Hojaldres • Café • Infusiones • Chocolates

## Montados

- Ibéricos con pan y tomate
- Cecina d. o. con aceite de oliva
- Queso semifundido
- Tartar de frutos de mar
- Pulpo a feira
- Escalibada y anchoas

## Canapés

- Jamón y queso
- Salmón de Alaska ahumado
- Huevas de salmón
- Jamón cocido y huevo hilado

## Otros

- Gambones en tempura
- Chopitos a la andaluza
- Croquetas ibéricas
- Vegetales en tempura
- Jamón ibérico al corte
- Bufé de quesos



Queremos que sea usted quien con nuestro saber hacer elija su lunch más apropiado.



El clásico  
Evolución



**aperitivos  
lunch**

Contemporáneo  
Vanguardista





## El Clásico

- Tartaleta de ensaladilla
- Salmón de Alaska
- Mini sandwich de jamón y queso
- Escalibados y boquerones
- Copita de vichysoisse
- Tartar de frutos de mar
- Bufé de quesos

## Evolución

- Copitas de gazpacho
- Copita de melón con jamón
- Mini de jamón y queso
- Chopitos a la andaluza
- Gambones en tempura
- Brocheta de piña
- Brocheta de ave y queso
- Tartar de salmón
- Cecina con su aceite
- Croquetas ibéricas
- Bufé de quesos



Amplia selección de aperitivos de elaboración propia.



## Contemporáneo

- Jamón ibérico
- Bufé de quesos
- Selección de 10 aperitivos a elegir



## Vanguardista

- Bufé de quesos
- Jamón ibérico al corte
- Selección de 12 aperitivos a elegir



A su elección queda el deleite.





Menú 1

Menú 2

Menú 3



las  
bodas

Menú 4

Menú 5

Menú 6





## Menú 1

Ensalada tartar de frutos de mar  
Crema de puerros y centollo con sus crujientes  
Carrilleras ibéricas con tortos y espuma de patatas  
Milhojas de arroz con leche en texturas



## Menú 2

Crema de nécoras con crujientes  
Ensalada de lubina escabechada y tomates confitados  
Asado tres gustos de lechazo con parmentier  
Saint Honoret con profiteroles de sabores



## Menú 3

Bisque de langostinos  
Ensalada de tomates confitados y perdiz roja escabechada  
Rape mechado con arroz de crustáceos  
Semifrío de turrón



Todos nuestros pescados y mariscos proceden de captura extractiva.

## Menú 4

Crema de mariscos  
Ensalada de rape alangostado con vinagreta de romesco  
Paletilla asada  
Choco- fruta- choco



## Menú 5

Crema de nécoras  
Rape con arroz de crustáceos  
Carrilleras de ibérico  
Babaroise de frutos rojos

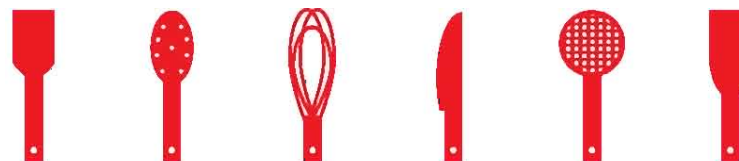


## Menú 6

Bogavante "Canela en rama"  
Mero al horno  
Solomillo con foie  
Semifritos de sabores, frutos y frutas

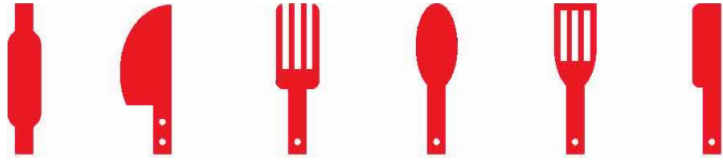


Además, siempre podemos configurar el menú que más le guste.



Vinos para Menús 1, 2 y 3

Vinos para Menús 4, 5 y 6



Vinos de autor

Vinos postre



## Vinos para Menús 1, 2 y 3

- Tinto **Lan** Crianza - D.O. Rioja
- Tinto **Rioja Vega** Crianza – D.O. Rioja
- Tinto **Rivola Abadía Retuerta** Crianza – Castilla y León
- Tinto **López Cristobal** Crianza – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Callejo** Crianza – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **La Legua** Crianza – D.O. Cigales
- Tinto **Casa de la Ermita** Crianza – D.O. Jumilla
- Blanco Albariño **Agnusdei** – D. O. Rias Baixas
- Blanco **Perfum de Raventos i Blanc** – D.O. Penedés
- Blanco **Preludi de Raventos i Blanc** – D.O. Penedés
- Blanco **Cuatro Rayas** Verdejo – D.O. Rueda
- Blanco **Azumbre** Sauvignon – D.O. Rueda
- Blanco **Casa de La Ermita** Viogner – D.O. Jumilla
- Blanco **Coto de Gomariz** – D.O. Ribeiro
- Cava L'hereu Reserva de **Raventos i Blanc**
- Vino de Postre: Moscatel **Cartojal** – D.O. Málaga

## Vinos para Menús 4, 5 y 6

- Tinto **Lan** Reserva – D.O. Rioja
- Tinto **Cosme Palacio** Especial Crianza - D.O. Rioja
- Tinto **Paisajes V** Especial – D.O. Rioja
- Tinto **Callejo** Reserva – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Briego** Reserva – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Tres Picos de Borsao** – D.O. Campo de Borja
- Tinto **Casa de la Ermita** Petit Verdot – D.O. Jumilla
- Tinto **Abadía Retuerta Selección Especial** – Castilla y León
- Tinto **Arrayan** Syrah – D.O. Mentrída
- Tinto **Castro Ventosa** Vintage – D.O. Bierzo
- Blanco Albariño O'rosal **Santiago Ruiz** – D.O. Rías Baixas
- Blanco Gewurztraminer **Airola** – Castilla y León
- Blanco Chardonnay **Raventos i Blanc** – D.O. Penedés
- Cava Gran Reserva Brut Nature **Raventos i Blanc**
- Vino de postre: Moscatel **Cartojal** – D.O. Málaga

## Vinos de Autor

- Tinto **Viña Lanciano Reserva** – D.O. Rioja
- Tinto **Lan Edición Especial** – D.O. Rioja
- Tinto **Cosme Palacio Reserva Privada** – D.O. Rioja
- Tinto **Palacio Reserva Especial** – D.O. Rioja
- Tinto **Culmen Reserva** – D.O. Rioja
- Tinto **Bagus de López Cristobal** – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Secreto Reserva de Viña Mayor** – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Brlago Fiel Reserva Especial** – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Flor de Pingus** – D.O. Ribera del Duero
- Tinto **Abadía Retuerta Cuvee Palomar ó Campanario** – Castilla y León
- Tinto **Torcas Artesano de Magaña** – D.O. Navarra
- Tinto **Vifia al lado de la casa** – D.O. Yecla

## Vinos Postre

- Pedro Ximenez Reserva Familia **López Hermanos**
- Moscatel Reserva Familia **López Hermanos**





Menú 1

Menú 2

Menú 3

Menú 4



comidas  
de  
empresa

Menú 5

Menú 6

Menú 7

Menú 8





## Menú 1

Ravioli mar y montaña  
Ensalada de gambas al ajillo y cabrales  
Carrilleras ibéricas  
Banda de hojaldre y frutas



## Menú 2

Ensalada de papada ibérica  
Crema de oricios  
Codillo asado a nuestra manera  
Sacher con crema inglesa



### Menú 3

Carpaccio de pulpo  
Crema de nécoras  
Carrilleras con tortos y espuma  
Hojaldre de arroz con leche



### Menú 4

Crema de setas silvestres  
Ensalada de ahumados  
Lubina en salsa verde  
Semifrío de turrón





## Menú 5

Ensalada de perdiz escabechada  
Lubina con oricios  
Ternera asada  
Capuchino de fresas



## Menú 6

Trilogía de pato  
Sopa de marisco  
Paletilla asada  
Banda de hojaldre y frutas



## Menú 7

Plato variado de marisco  
Ensalada de lomo escabechado  
Rape con arroz de crustáceos  
Tiramisú de requesón



## Menú 8

Frío-caliente de Canela en Rama  
Ensalada de lubina marinada  
Solomillo con espuma de foie  
Tulipa de helados y espuma de frutas



Estos platos están sujetos a la estacionalidad del producto.





Espicha 1



espicha  
de  
autor



Espicha 2



## Espicha de autor 1

Tortilla en texturas  
Cocktail de huevos cocidos  
Croquetas líquidas de cabrales  
Fritos de pixín  
Brick de chorizos con gel de sidra  
Tortilla de perejil  
Brochetas de lomo con espuma de pimientos  
Brocheta de pulpo con oliva, pimentón y patata  
Rollito de berzas con lacón  
Tabla de quesos



Es nuestra nueva manera de entender un aperitivo o lunch tradicional asturiano.

## **Espicha de autor 2**

Tortilla en texturas  
Callos de bacalao  
Fritos de pixín  
Brick de chorizos con gel de sidra  
Copita de nécoras  
Copita de fabes  
Cucharita de pote asturiano  
Calamares fritos con oricios  
Mi-cuit con compota  
Foie a la plancha con huevos  
Brocheta de pulpo con oliva, pimentón y patata  
Tabla de quesos





De la tierra el origen, del mar el frescor, de las manos la pureza y de la mente la imaginación. Un cocktail gastronómico que bien merece chuparse los dedos.



Anotamos los ingredientes. Con cuchara o tenedor, amargo, dulce o salado, de sartén o al vapor, con especias y otras alegrías, pero siempre con la mejor de las sonrisas. El modo de cocinarlo es de fácil solución, si bien es lo que requiere más dedicación: Rehogar gran cantidad de pasión por la labor, calentar a fuego lento la magia del buen cocinero, remover bien la creatividad, dejar reposar la habilidad del mejor creador y, sobre todo, reservar a la presentación el guiño más divertido.



Tierra, mar  
y mucho sabor

### FUENSANTA

¿Y los secretos? Suculento plato el que se riega con vino de **Exclusivas Méndez León**, o con **FUENSANTA**, la pureza hecha agua. Deleite único, el jamón **CARRASCO** distribuido por **Exclusivas Rubio** que da al paladar el gusto que se merece. Y el punto final, el aroma y el sabor inconfundible de **TOSCAF**, el placer de tomar café.



Sin conservantes ni colorantes, elaborados exclusivamente con aceite de oliva virgen y pocas calorías. A punto para disfrutar de una cocina de vanguardia que esconde todo el sabor en sus platos y toda la pasión en su presentación.





## la Canela y la Rama

El prestigio de un joven cocinero y la dilatada experiencia en la dirección de un catering se unen para dar vida a Canela en rama, una fórmula irresistible: la suma de la filosofía empresarial de Purificación García y el toque personal en la cocina de Sergio Rama, la mejor solución para bodas, comidas de empresa y otros eventos, en los que el sabor es el plato fuerte y la preparación lo que alimenta un buen ambiente.

El saber hacer y la satisfacción del cliente son las máximas de este proyecto que nace con la pasión de quien disfruta con lo que hace, transformando su amor por la buena cocina en succulentos manjares y aportando elegancia y excelencia a cualquier mesa.

Con las materias primas más selectas y unos ingredientes de máxima calidad, comenzaron a dar forma a todo tipo de platos y entreplosos convirtiendo cada comida en un momento único para el paladar.

Y así es como estos magos de la más alta gastronomía cuentan ya con la confianza de dulces y salados, saliendo de sus fogones las exquisiteces más apreciadas para los más elegantes manteles de hilo fino.





Canela en Rama