

Elige tus pintxos y prepara el pedido para tu evento anotando las cantidades en los cuadros y ponte en contacto con nosotros para que te facilitemos su coste en un presupuesto sin compromiso.

Cant.	Denominación	Características
<input type="checkbox"/>	Pintxos fríos	
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de pesto y boquerones	Lomos de anchoa marinadas con vinagreta de pimientos sobre pesto a la genovesa en pan tramezzini tostado. Pintxo bixi-bixi.
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de manzana al horno y foie	Mousse de foie sobre daditos al horno de manzana y su compota con crocante de maíz frito en pan tramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Tosta de brandada de bacalao y migas	Tosta de cereales con pimiento de Piquillo confitado, brandada de bacalao y olorosas migas de perejil.
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de Idiazabal-tartar salmón y gulas	Flor de Idiazabal sobre salmón y gulas cortadas en fino, mezcladas y aliñadas, sobre crema de queso fresco en pan tramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Tosta de bonito ajoarriero con huevo rallado	Clásica receta de ajoarriero con pimiento rojo y verde, patata, cebolla roja y blanca pochada y tomate con bonito engalanada con huevo rallado y perejil.
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de mariscos y huevas	Mezcla de mariscos en pan tramezzini tostado con huevas rojas y negras.
<input type="checkbox"/>	Tosta de pulpo al pimentón picante	Láminas de pulpo y patata pochada al pimentón picante en tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Jamón de pato-queso cabra con miel	Piquillo balsámico troceado entre loncha de jamón de pato y queso de cabra con miel en tosta de pan de cereales.
<input type="checkbox"/>	Tosta de cremoso de Roquefort y nuez	Cremoso de Roquefort con almendritas tostadas y nuez de caserío en tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Bikote Azeri Jana de anchoas	Anchoa marinada y anchoa en salazón sobre pimiento verde en tosta de cereales, cubiertos por rodaja de huevo duro regados con vinagreta de pimientos.
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de morcilla crocante encebollada	Mousse de morcilla de verduras en crujiente de almendras en cama de cebolla pochada blanca y decorada con cebolla pochada roja en pan tramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Tosta de crema de bonito donostiarra	Clásico pintxo donostiarra de crema de bonito con salsa rosa y anchoa espolvoreada con perejil.
<input type="checkbox"/>	Delicia de txaka al cocktail de gambas	Surimi de primera calidad en cocktail de gambas engalanada con huevas negras o rojas y reducción de Módena sobre tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Ensalada de puerro y york a la mostaza	Puerro troceadito con york en salsa a la mostaza sobre tosta de pan tramezzini decorada con cebolla crujiente.
<input type="checkbox"/>	Tosta de atún al balsámico de Módena	Bonito con balsámico de modena decorado con gambas fritas al pimentón picante en tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de txipirón en su tinta	Tiras de txipirón salteado sobre su crema de tinta con migas dulces encebolladas en pan tramezzini.
<input type="checkbox"/>	Tramezzini de cremoso de ibérico y pasas	Suntuosa crema de quesos con jamón ibérico jalonada con pasas en pan tramezzini.
<input type="checkbox"/>	Croissant de jamón ibérico	Exquisito croissant artesano de mantequilla, horneado en la casa, relleno de jamón ibérico de Guijuelo.
<input type="checkbox"/>	Croissant de txaka al cocktail de gambas	Exquisito croissant artesano de mantequilla, horneado en la casa, relleno de Surimi "Kriisia" en cocktail de gambas.
<input type="checkbox"/>	Bocadillos	
<input type="checkbox"/>	Bocadín de olivas con ensalada de puerro	Puerro troceadito con york en salsa a la mostaza en mini bocadín de olivas artesano.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo jamón ibérico	Jamón ibérico de Guijuelo en bocadillo de miniflauta.

Elige tus pintxos y prepara el pedido para tu evento anotando las cantidades en los cuadros y ponte en contacto con nosotros para que te facilitemos su coste en un presupuesto sin compromiso.

Cant.	Denominación	Características
<input type="checkbox"/>	Chapata de cremoso de ibérico y pasas	Suntuosa crema de quesos con jamón ibérico y pasas en pan chapata.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas y tartar de salmón y gulas	Salmón y gulas cortadas en fino, mezcladas y aliñadas sobre crema de queso fresco en bocatín de olivas.
<input type="checkbox"/>	Chapata de crema de bonito donostiarra	Crema de atún con salsa rosa jalonada por anchoa en deliciosa chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas con jamon y tomate	Bocatín de olivas con loncha de jamón y tomate fresco.
<input type="checkbox"/>	Chapata de lomo, queso y Piquillo confitado	Rica combinación de lomo de cerdo, queso de fundir y pimiento de Piquillo en chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo pechuga, queso y pim. verde	Jugoso bocadillito de pimiento verde italiano recién frito, pechuga de pollo y queso de fundir en chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Chapata de jamón con pimiento verde y queso	Jugoso bocadillo de pimiento verde italiano recién frito, jamón y queso de fundir en chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas con cremoso de Roquefort	Crema de intenso sabor a Roqueforto en medio bocatín de olivas.
<input type="checkbox"/>	Bikote en bollito chapata	Anchoa marinada y anchoa en salazón sobre pimiento verde cubiertos por rodaja de huevo duro y mayonesa en chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo vegetal	Lechuga, tomate, queso, huevo duro, jamón cocido y mayonesa en una deliciosa chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas, cremoso ibérico y pasas	Suntuosa crema de quesos con jamón ibérico y pasas en bocatín de olivas.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo de bacon y queso de fundir	Sabroso bacon recién frito con queso de fundir en chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Chapata de tartar de salmón y gulas	Salmón y gulas cortadas en fino, mezcladas y aliñadas sobre crema de queso fresco en pan chapata artesano.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo de txaka con mayonesa y lechuga	Surimi, mayonesa y lechuga troceada en bocadillo de flauta rústica.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas, tortilla de patatas (14 uds.)	Sección de tortilla de patatas hecha en la casa en bocatín de olivas.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas, tortilla de patatas y cebolla	Sección de tortilla de patatas y cebolla roja y blanca pochada hecha en la casa en bocatín de olivas.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas, tortilla patatas y pimientos	Sección de tortilla de patatas y pimiento verde y rojo, hecha en casa en bocatín de olivas.
<input type="checkbox"/>	Bocatín de olivas, tortilla patatas york y queso	Sección de tortilla de patatas y jamón casera, recién hecha en sartén, en bocadillo miniflauta.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo de cremoso de Roquefort	Bocadillito chapata con crema de intenso sabor Roquefort.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo de ensalada de puerro a la mostaza	Puerro troceadito con york en salsa a la mostaza en pan mini flauta.
<input type="checkbox"/>	Bocadillo de bonito ajoarriero	Clásica receta de ajoarriero con pimiento rojo y verde, patata, cebolla pochada y tomate con atún en chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Media chapata pechuga, queso y pim. verde	Jugoso bocadillito de pimiento verde italiano recién frito, pechuga de pollo y queso de fundir en media chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Media chapata de lomo, queso y Piquillo	Rica combinación de lomo de cerdo, queso de fundir y pimiento de Piquillo en media chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Media chapata de bacon queso	Sabroso bacon recién frito con queso de fundir en media chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Media flauta de jamón ibérico	Jamón ibérico de Guijuelo en medio bocadillito miniflauta.
<input type="checkbox"/>	Media chapata de bonito con anchoa	Clásico pintxo donostiarra de crema de atún con salsa rosa y cebolla fresca picadita jalonada por anchoa

Elige tus pintxos y prepara el pedido para tu evento anotando las cantidades en los cuadros y ponte en contacto con nosotros para que te facilitemos su coste en un presupuesto sin compromiso.

Cant.	Denominación	Características
		en deliciosa media chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Media flauta de txaka, mayonesa y lechuga	Surimi, mayonesa y lechuga troceada en medio bocadillo de flauta.
<input type="checkbox"/>	Media chapata de atún ajoarriero	Clásica receta de ajoarriero con pimiento rojo y verde, patata, cebolla pochada y tomate con atún en media chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Media chapata de jamón, pim. verde y queso	Jugoso bocadillo de pimiento verde italiano recién frito, jamón serrano y queso de fundir en media chapata artesana.
<input type="checkbox"/>	Pintxos Calientes	
<input type="checkbox"/>	Necorita rellena de changurro	Necorita rellena de crema de changurro a la donostiarra.
<input type="checkbox"/>	Brocheta de langostinos donostiarra	Brocheta de langostinos y bacon con condimentada con jugosa vinagreta donostiarra.
<input type="checkbox"/>	Brocheta AZERI JANA al curry	Brocheta de espárrago, bacon, champi y gamba, rebozada en jugosa orly aderezada con polvos curry. Degustar siempre caliente.
<input type="checkbox"/>	Brocheta espárrago envuelta	Brocheta de espárragos envueltos en queso de fundir y bacon rebozada en sabrosa orly. Degustar siempre caliente.
<input type="checkbox"/>	Croqueta de jamón	Gran croqueta casera de jamón y suave bechamel.
<input type="checkbox"/>	Croquetitas de jamón (2 uds.)	Ración de 2 mini croquetas de suave bechamel de jamón.
<input type="checkbox"/>	Croqueta de chipirón	Croqueta de suave bechamel de chipirón.
<input type="checkbox"/>	Croqueta de hongos	Croqueta de suave bechamel de hongos.
<input type="checkbox"/>	Bola de carne picante	Hermosa bola de carne picante y suave bechamel recubierta en sabrosa orly, decorada por polvos picantes y reducción de Módena.
<input type="checkbox"/>	Bola de queso roquefort	Hermosa bola de suave bechamel de queso Roquefort recubierta en sabrosa orly. Degustar siempre regenerada en horno o microondas.
<input type="checkbox"/>	Pimiento relleno de carne picante	Pimiento de Piquillo relleno de suave bechamel de carne picante, rebozado en sabrosa orly sobre tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Pimiento relleno de crema Roquefort	Pimiento de Piquillo relleno de suave bechamel de queso roquefort, rebozado en sabrosa orly sobre tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Delicia de jamón y queso	Pequeño San Jacobo de tierno jamón york y queso de fundir.
<input type="checkbox"/>	Tortilla de patatas en tacos	Tortilla de patatas casera de 1,5 kg, recién hecha en sartén en tacos. Degustar caliente o a temperatura ambiente.
<input type="checkbox"/>	Tortilla de patatas y cebolla en tacos	Tortilla de patatas y cebolla roja y blanca pochada de 1,5 Kg., hecha en casa, en taquitos.
<input type="checkbox"/>	Tortilla de patatas y pimientos en tacos	Tortilla de patatas, pimiento verde y piquillo confitado de 1,5 Kg., hecha en casa, en taquitos.
<input type="checkbox"/>	Tortilla de patatas york y queso en tacos	Tortilla de patatas, york y queso de 1,5 Kg., hecha en casa, en taquitos.
<input type="checkbox"/>	Canapés	

Elige tus pintxos y prepara el pedido para tu evento anotando las cantidades en los cuadros y ponte en contacto con nosotros para que te facilitemos su coste en un presupuesto sin compromiso.

Cant.	Denominación	Características
<input type="checkbox"/>	Vasito de mousse de pimientos (min. 28 ud.)	Vasito relleno de suave mousse de pimiento de piquillo y pimiento verde italiano, presentado en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Vasito de crema de quesos y crocant (28 ud)	Vasito relleno de crema de mousse de crema de queso fresco decorado con crocante, presentado en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Vasito de txipirón en su tinta (min. 28 ud.)	Vasito relleno de txipirón troceadito salteado en su tinta con migas dulces, presentado en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Cucharita de pulpo al pimentón picante(24 ud.)	Láminas de pulpo y patata pochada al pimentón picante en cucharita, presentada en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Cucharita de brandada de bacalao (24 ud.)	Brandada de bacalao y olorosas migas de perejil en cucharita, presentada en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Cucharita de mariscos y huevas (min. 24 ud.)	Sabrosa mezcla de mariscos decorada con huevas de pescado en cucharita, presentada en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Cucharita de bonito y gamba picante (24 ud)	Cucharita de bonito con reducción de vinagre de Módena jalonado con gamba frita al pimenton picante, presentada en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Cucharita cremoso de ibérico y pasa (24 ud.)	Suntuosa crema de quesos con jamón ibérico jalonada con arándano en cucharita, presentada en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Cucharita de salmón a la vinagreta (24 ud.)	Cucharita de salmón ahumado regado de vinagreta de pimientos, presentada en exclusiva bandeja de madera.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de txipirón en su tinta	Tiras de txipirón salteado sobre su crema de tinta con migas dulces en pan mini tramezzini.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo Bikote Azeri Jana de anchoas	Anchoa marinada y anchoa en salazón sobre pimiento verde en mini tostada, cubiertos por rodaja de huevo duro regados vinagreta de pimientos.
<input type="checkbox"/>	Minisandwich sobrasada-miel, crema-frutos secos	Mini sándwich triple de pan tramezzini de sobrasada con miel y queso fresco con pasas y frutos secos.
<input type="checkbox"/>	Minipintxo de crema de bonito donostierra	Clásica minitosta donostierra de crema de bonito con salsa rosa y anchoa espolvoreada con perejil.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de brandada de bacalao y migas	Pimiento de Piquillo confitado, brandada de bacalao y olorosas migas de perejil en minitosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de pesto y boquerones	Lomos de anchoa marinadas con vinagreta de pimientos sobre pasta pesto en pan minitramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo foie-manzana al horno	Mousse de foie sobre daditos caramelizados de manzana y su compota, espolvoreado con maíz en pan mini tramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de Idiazabal-tartar salmón y gulas	Flor de Idiazabal sobre salmón y gulas cortadas en fino, mezcladas y aliñadas, sobre crema de queso fresco en pan mini tramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de jamón de pato-queso cabra con miel	Piquillo balsámico troceado entre loncha de jamón de pato y queso de cabrá con miel en minitosta de pan de cereales.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de pulpo al pimentón picante	Láminas de pulpo y patata pochada al pimentón picante en mini tosta de cereales.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de morcilla crujiente encebollada	Mousse de morcilla de verduras en crujiente de almendras en cama de cebolla pochada blanca y decorada con cebolla pochada roja en pan mini tramezzini tostado.
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de ensalada de puerro y york	Puerro troceadito con york en salsa a la mostaza sobre pan tramezzini tostado, decorada con cebolla rebozada frita.

Elige tus pintxos y prepara el pedido para tu evento anotando las cantidades en los cuadros y ponte en contacto con nosotros para que te facilitemos su coste en un presupuesto sin compromiso.

Cant.	Denominación	Características
<input type="checkbox"/>	Mini pintxo de atún ajoarriero y huevo rallado	Clásica receta de ajoarriero con pimiento rojo y verde, patata, cebolla pochada y tomate con atún, engalanada con huevo rallado y perejil.
<input type="checkbox"/>	Mini tartaleta de cremoso de ibérico	Minitartaleta rellena de suculenta crema de quesos y jamón ibérico jalonada con pasa.
<input type="checkbox"/>	Mini tartaleta de bonito y gamba picante	Bonito a la reducción de balsámico de Módena jalonado con gamba frita al pimentón picante en mini tartaleta.
<input type="checkbox"/>	Mini vol au vent de cremoso de Roquefort	Mini vol au vent relleno de cremoso de Roquefort decorado con chutney de almendra y nuez.
<input type="checkbox"/>	Mini vol au vent de mariscos y huevas	Sabrosa mezcla de mariscos al Brandy decorado con huevas de pescado en mini vol au vent.
<input type="checkbox"/>	Canape tortilla de patata (min. 24 ud.)	Taco de tortilla de patata sobre pan tramezzini tostado con pimiento verde, pimiento de piquillo.
<input type="checkbox"/>	Canapé de tortilla de patata y cebolla	Taco de tortilla de patata y cebolla roja y blanca pochada sobre pan tramezzini tostado con pimiento verde, pimiento de piquillo.
<input type="checkbox"/>	Canapé de tortilla patata- york-queso	Taco de tortilla de patata jamón york y queso sobre pan tramezzini tostado con pimiento verde y pimiento de piquillo confitado.
<input type="checkbox"/>	Canapé tortilla patata y pimientos	Taco de tortilla de patata y pimientos sobre pan tramezzini tostado con pimiento verde y pimiento de piquillo confitado.
<input type="checkbox"/>	Postres	
<input type="checkbox"/>	Brioche caramel	Brioche artesano de mantequilla empapado en crema dulce y caramelizado. Ideal para degustar templado o frío.
<input type="checkbox"/>	Brioche caramel con helado de queso	Brioche artesano de mantequilla empapado en crema dulce y caramelizado con helado de queso. Ideal para degustar templado.
<input type="checkbox"/>	Medio Brioche Caramel	Brioche artesano de mantequilla empapado en crema dulce y caramelizado. Ideal para degustar templado o frío.
<input type="checkbox"/>	Pastelitos variados	Exquisita y variada gama de finos pastelitos de alta gama.
<input type="checkbox"/>	Pastas de té (1kg)	Excelentes pastas frescas de mantequilla con gran variedad.
<input type="checkbox"/>	Bizcocho (20 raciones)	Jugoso bizcocho de pasas y nueces de 1,5 kg. Muy adecuado no solo en desayunos sino en cualquier lunch. Recomendación especial de Azeri Jana
<input type="checkbox"/>	Bollería artesana horneada en la casa (3 ud)	1 minipalmerita de mantequilla y miel, 1 mini napolitana de chocolate y 1 mini croissant de mantequilla recién horneados en la casa.
<input type="checkbox"/>	Barra de pan multicereales	Barra de pan multicereales horneada en la casa. Muy adecuado cuando se contrata la tortilla en tacos.
<input type="checkbox"/>	Cortador de Jamón	Corte de jamones ibérico en una mesa jamonera espectacular. Precio muy especial contratando con lunch.
<input type="checkbox"/>	Fuente de chocolate	Fuentes de chocolate de 5 0 3 pisos con base iluminada por leds. La mejor cobertura de chocolate, frutas, gofres corazón…Precio muy especial contratando con lunch.
<input type="checkbox"/>	Kit dental Azeri Jana	Elegante cajita con un cepillo dental desmontable y un tubito de dentífrico muy útil para ocasiones en las que los comensales estarán fuera de casa o como recuerdo y detalle del evento. Especialmente adecuado en congresos y convenciones.

Listado de productos AZERI JANA

AZERI JANA S.L.
C/Iribar 6 - C17 20018 San Sebastián
Tel: 943 21 52 21
info@azerijana.com

Elige tus pintxos y prepara el pedido para tu evento anotando las cantidades en los cuadros y ponte en contacto con nosotros para que te facilitemos su coste en un presupuesto sin compromiso.

Cant.	Denominación	Características
-------	--------------	-----------------

TOTAL