

Catering "Cena Caminando":

Una Cena Caminando consta de pequeños platos individuales.
Los platos se sirven con un tenedor solo, y no se requieren cuchillo o mesa.

Básico: €24 (IVA Excl.)

- Crudité de Verduras de Temporada con Ricotta Casera y Pudre de Olivas
- Fresa Caprese (Mozarella, Tomate Cherry, Fresa y Miel)
- Carpaccio de Atún con Crema Yuzu, Rábano y Pimiento Rojo
- Rollito de Primavera Vietnamita con Pollo o Tofu Crujiente, Aceite de Cilantro y Salsa de Cacahuete Casera
- Mejillones y Berberechos con Curry, Cuscús y Pepino
- Albóndigas Aromáticas con Preparaciones de Remolacha y Vidriado de Granada
- Fruta de Temporada con Crema Fresca y Vainilla

Premium: €35 (IVA Excl.)

- Surtido de Truffas de Queso de Cabra
- Remolacha Asada en Sal con Burrata, Salsa de Limón y Granny Smith
- Sopa de Curry Rojo Picante con Cebolleta, Pollo y Cilantro
- Tartar de Salmón con Crema de Mostaza, Pepino, Rábano y Quinoa Hinchada
- Setas con Trufa, Polenta y Hinojo
- Preparaciones de Coliflor con Vinagreta de Curry, Vieira y Crujiente de Parmesano
- Raviolo Relleno de Patata y Yema con Mantequilla Bronceada y Avellana
- Tagine de Buey Marroquí Deconstruido con Variaciones de Boniato, Ciruelas y Cuscús
- Foie con Reducción de Oporto y Vainilla y Helado de Clavo
- Panna Cotta de Albahaca con Yogur Salado, Crumble y Pera
- Snickers Deconstruido (Chocolate, Cacahuete, Caramelo)

Catering "Cena Clásica Sentada"

Básico: €26 (IVA Excl.)

- Bisque de Boniato con Mejillones y Berberechos, Crema Fresca y Vinagreta de Curry
- Risotto de Coliflor con Dos Preparaciones de Ajo y Gremolata de Limón
- Variaciones de Tomate Cherry con Rape en Prosciutto con Hinojo, Piñones y Pasas
- Preparaciones de Zanahoria y Calabaza con Pato y Naranja
- Mousse de Chocolate con Sal Marina, Helado de Aceite de Oliva y Nueces Pecanas con Especias

Premium: €38 (IVA Excl.)

- Variaciones de Tomate, una Confitura y una Mousse, con Burrata, Aceite de Albahaca y Reducción de Balsamico
- Crema de Almendras y Coliflor con Ajo Ahumado, Uvas y Pasas
- "Pina Colada", Mango, Pimiento Rojo, Gambas, Crumble y Espuma de Coco
- Ravioli Relleno de Apio, Mostaza y Merluza con Hinojo, Mantequilla Bronzeada y Cebolla Caramellizada
- Preparaciones de Zanahoria con Conejo, Naranja y Quinoa
- Patata Trufa con Buey, Lentejas Beluga, Pesto Trufa y un Reducción de Vino Tinto y Cerezas
- Tarta de Limón Descontruido (Lemon Curd Mousse, Crumble, Meringue)
- Tabla de Quesos con 4 Tipos de Queso, Acompañado por Confituras, Mostaza y Galletas