



Carta de nadal
By Coquo Catering





APERITIUS & CO

SNACKS

Xips de plàtan amb xocolata i petazetas 5,00€/8u **V**

Cacauets al wasabi 3,50€/mini bol **V**

PUNXATS FREDS

Meló cantaloupe amb pernil ibèric 9,50€/6u

Seitó amb aranja, sakures i sal negra 9,00€/6u

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa 10,50€/6u

Llagostí amb romesco 12,00€/6u

CULLERES

De salmó fumat amb ous de truita i anet 11,00€/6u

De foie micuit amb sèsam i crema de mango 12,50€/6u

MINI BOLLS

Trio d'hummus : cigrons, remolatxa amb tandoori i pèsols amb menta 9,00€/3u **V**

De fals cevitxe amb salmó, mango i alvocat amb perles d'oli 8,50€/3u

De guacamole amb pico de gallo i natxos 8,00€/3u **V**

Mini cassoleta de pop a la gallega 10,00€/3u

DELÍCIES & CO

Farcellets de foie amb poma 8,50€/6u

Quiche Lorraine d'espínacs amb llagostí 9,00€/6u

Bunyols de bacallà amb pebre de la Vera 9,00€/10u

Boletes veganes d'arròs amb verdures i curri 9,00€/10u **V**

Mini falafels amb salsa Tzatziki 9,00€/6u **V**

Tires de pollastre cruixent amb cornflakes i maio Lea&Perrins 9,50€/6u

Mini burger de pulled pork amb col, ruca i guacamole 9,00€/3u

Mini burger de vedella i Angus amb ceba caramelitzada 9,00€/3u

Les nostres croquetes de rostit tradicional 10,00€/10u

Les nostres croquetes de pernil ibèric 10,00€/10u

COQUES ENRAMADES

D'escalivada amb anxoves de l'Escala 10,00€/u

De carbassó amb botifarra negra 10,00€/u

De formatge de cabra, bacó i tomàquet italià 10,00€/u

De verdures i bruschetta d'olivada 10,00€/u **V**

De gorgonzola amb pera, alfàbrega i pebre rosa 10,00€/u **V**





GASTRONOMÍA & CO

CREMES I AMANIDES

Crema de carbassa amb cardamom 3,00€/1u 25cl **V**

Zurito d'amanida de brots amb fruita vermella, pernil d'ànec, foie i vinagreta de gerds 4,50€/1u

ENTRANTS & CO

Lassanya d'albergínia, carbassó i bolets shiitake 9,00€/ració **V**

Tartar de remolatxa amb poma, salsa mostassa verda i papadum 9,00€/ració **V**

Wok d'Heüra, noodles i verdures a la soja 9,50€/ració **V**

Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de figueres i oli de Siurana 10,00€/ració

ENTRANTS 100% NADAL

Escudella amb galets, pilota, cigrons col i patata 10,00€/ració**

Escudella tradicional amb carn d'olla 15,00€/ració**

Els nostres canelons de rostit tradicional amb beixamel trufada 12,50€/6u.

Els nostres canelons de bolets, ceps, beixamel de bolets i parmesà 12,50€/6u **V**

Els nostres canelons de lluç, rap i gambes amb velouté de marisc 18,50€/6u.

Crema de peix de roca de Vilanova amb gambetes i cloïsses 12,50€/1u 11,

SEGONS

Rodó de pollastre pagès farcit a la Catalana amb orellanes d'albercoc i castanyes 10,50€/ració

Vedella trufada amb bolets de temporada, moixernons, ceba i pastanaga confitada 10,00€/ració

Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates confitades, verdures i puré de moniato 21,00€/ració**

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes, pinyons cebetes i puré de poma 52,00€ (4-5 pax)**/11,50€ cuixa

Ànec mut del Penedès a la taronja amb kumquats caramel·litzats 52,00€ (4-5 pax)**/11,50€ cuixa

Suquet de rap al romesco amb gambes de platja i cloïsses 22,00€ /ració

Bacallà a la llauna amb espinacs, panses, pinyons i acompanyat d'humus 12,70€ /ració

Corball a baixa temperatura amb saltejat d'arròs salvatge, verdures i alloli negre 12,90€ /ració

POSTRES & CO

Lemon pie en cassoleta de galeta by Coquo 4,50€/u **V**

Pastís de formatge amb fruites del bosc by Coquo 4,50€/u **V**

Mousse de coco amb pinya caramelitzada i gingebre by Coquo 4,50€/u **V**





Carta vàlida per els dies 24, 25 i 26
Carta vàlida per el dia 31 menys les opcions marcades amb **
Recollida encàrregs a c/ Masia Frederic, 34 Vilanova i la Geltrú

Comandes :
Tèlèfon 938165924
Whatsapp 630055245
Mail : nadal@coquocatering.cat

