



Carta de nadal

By Coquo Càtering





APERITIUS & CO

SNACKS

Xips de plàtan amb xocolata i petazetas 5,00€/8u. (S/G)

Cacauets al wasabi 3,50€/mini bol (VEGÀ)

PUNXATS FREDS

Meló cantaloupe amb pernil ibèric 10,00€/6u (S/G)

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa 12,00€/6u (S/G)

Llagostí amb romesco 7,50€/3u (S/G)

Punxat de pop a la gallega amb pipeta d'oli i pebre de la Vera 8,50€/3u (S/G)

CULLERES

De salmó fumat amb ous de truita i anet 11,50€/6u (S/G)

De foie micuit amb sèsam i crema de mango 13,50€/6u (S/G)

MINI BOLS

Trio d'hummus : de cigrons, de remolatxa amb tandoori i de pèsols amb menta 9,00€/3u (S/G (VEGÀ))

De fals cevitxe amb salmó, mango i alvocat amb perles d'oli 9,00€/3u (S/G)

De guacamole amb pico de gallo i natxos 8,00€/3u (S/G) (VEGÀ)

DELÍCIES

Farcellets de foie amb poma 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 (S/G) (VEGÀ)

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

Croquetes de rostit tradicional 10,00€/10u

Croquetes de pernil ibèric amb panko 10,00€/10u

MOSSETS

Micro burger de pulled pork amb col lila, ruca i guacamole 11,00€/6u

Micro burger de vedella i Angus amb ceba cruixent i mayo Lea&perrins 11,00€/6u

Mini bikini trufat ibèric 10,00€/8u

COQUES ENRAMADES

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

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

De verdures i bruschetta d'olivada 10,00€/u (VEGÀ)

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



GASTRONOMÍA & CO

ENTRANTS & CO

Lassanya d'albergínia, carbassó i bolets shitake 10,00€/ració

Wok d'Heūra, noodles i verdures a la soja 10,00€/ració (S/G) (VEGÀ)

Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de figueres i oli de Siurana 11,50€/ració

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

ENTRANTS 100% NADAL

Escudella amb galets, pilota, cigrons col i patata 11,00€/ració*

Escudella completa + carn d'olla 16,00€/ració*

Els nostres canelons de rostit tradicional amb beixamel trufada 13,00€/6u.

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 13,50€/1u II, (S/G)

SEGONS

Rodó de pollastre pagès farcit a la Catalana amb orellanes d'albercoc i castanyes 11,00€/ració (S/G)

Vedella trufada amb bolets de temporada, moixernons, ceba i pastanaga confitada 12,00€/ració (S/G)

Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates confitades, escal·lònies i puré de moniato 22,00€/ració (S/G)

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes, pinyons cebetes i puré de poma 55,00€ (4-5 pax)*/14,50€ cuixa* (S/G)

Ànec mut del Penedès a la taronja amb kumquats caramel·litzats 55,00€ (4-5 pax)*/14,50€ cuixa (S/G)

Suquet de rap al romesco amb gambes de platja i cloïsses 22,50€ /ració (S/G)

Bacallà a la llauna amb espinacs, panses, pinyons i acompanyat d'hummus 16,00€ /ració (S/G)

Corball a baixa temperatura amb saltejat d'arròs salvatge, verdures i allioli negre 14,00€/ració (S/G)

POSTRES

Lemon pie en cassoleta de galeta by Coquo 5,00€/u

Pastís de formatge amb fruites del bosc by Coquo 5,00€/u (S/G)

Brownie amb anous, cobertura de xocolata i fruita vermella 5,00€/u



Carta vàlida per els dies 24, 25, 26, 31 i 6

Opcions marcades amb * no vàlides dia 31

Comandes via tel dilluns a divendres de 10h a 18h : 938165924 / 630055245

Comandes via Whatsapp 24h : 630055245

Comandes via mail : nadal@coquocatering.cat

(22 de desembre ùltim dia per comandes de Nadal)

(29 de desembre ùltim dia per comandes de Cap d'Any)

(S/G) Els productes marcats amb aquest símbol son sense glúten,
però en cas de Celiaquia consultar sempre amb Coquo Càtering!!

