



CARTA

de Nadal

2024

24-25-26-6 desembre



COQUO
CÀTERING





Aperitius

SNACKS

Xips de plàtan amb xocolata i petazetas
Cacauets divertits! (wasabi, bbq, llima...)

5,00€/8u (S/G)*
3,00€/BOL (S/G)* (V)

APERITIUS FREDS

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa

14,00€/6u (S/G)*

Punxat de llagostí amb romesco

15,00€/6u (S/G)*

Pop a la gallega amb pipeta d'oli i pebre
de la Vera

17,50€/6u (S/G)*

Cullera de salmó fumat amb ous de truita i
anet

13,00€/6u (S/G)*

Cullera de foie micuit amb sèsam i crema
de mango

14,00€/6u (S/G)*

Trio d'hummus (cigrons, remolatxa amb
tandoori i pèsols amb menta)

17,50€/6u (S/G)* (V)

Fals cevitxe amb salmó, mango i alvocat
amb perles d'oli

18,00€/6u (S/G)*

APERITIUS CALENTS

Farcellet de foie amb poma

10,50€/6u

Mini quiche lorraine d'espínacs amb
llagostí

12,00€/6u

Tira de pollastre cruixent amb cornflakes i
mayo Lea&Perrins

12,50€/6u

Micro burger de pulled pork amb col lila,
ruca i guacamole

15,00€/6u

Mini bikini trufat d'ibèric

12,50€/6u

Bunyols de bacallà amb pebre de la Vera

13,50€/12u

Boletes d'arròs amb verduretes i curri

12,00€/12u (S/G)* (V)

Croquetes de rostit tradicional

12,00€/10u

Croquetes de pernil ibèric

12,00€/10u





Aperitius

COQUES ENRAMADES

De verdures i bruschetta d'olivada

12,00€/1u (V)

De formatge de cabra, bacó i tomàquet italià

11,00€/1u

De gorgonzola amb pera, alfàbrega i pebre rosa

13,00€/1u

D'Escalivada amb anxoves de l'Escala

11,00€/1u





Gastronomia

ENTRANTS

Mínim 2 racions

Wok d'Heura amb noodles i verdures a la soja **12,00€/ració (S/G)* (V)**

Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de figueres i oli de Siurana **14,50€/ració**

Escudella amb galets, pilota, cigrons, col, patata i tastet de carn d'olla **16,00€/litre**

Els nostres canelons de rostit tradicional amb beixamel trufada **15,00€/6u**

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

Els nostres canelons de bolets, ceps i beixamel trufada **16,50€/6u**

PRINCIPALS

Mínim 2 racions

Rodó de pollastre pagès farcit a la catalana amb orellanes, castanyes, prunes i pinyons **12,50€/ració (S/G)***

Vedella trufada amb bolets de temporada, moixerons, ceba i pastanaga confitada **13,00€/ració (S/G)***

Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates confitades, escal·lònies i puré de moniato **27,00€/ració (S/G)***

Ànec mut del Penedès rostit amb prunes, pinyons, cebetes i puré de poma **58,50€/4-5 PAX**
16,50€/cuixa (S/G)*

Suquet de rap al romesco amb gambetes de platja **24,50€/ració (S/G)***

Bacallà a la llauna amb espinacs, panses, pinyons i acompanyament d'humus **18,50€/ració (S/G)***

Salmó a la papillote amb verdures al vapor **14,50€/ració (S/G)***





Postres

POSTRES

By Coquo

Lemon pie en cassoleta de galeta amb un toc de canyella

5,50€/1u

Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc

5,50€/1u (S/G)*

Brownie amb anous, cobertura de xocolata i fruita vermella

5,50€/1u

Carta vàlida pels dies 24,25, 26 de desembre i 6 de gener

Comandes via **telèfon** de dilluns a divendres de 9h a 16:30h
93 816 59 24

Comandes via **whatsapp** 24h: 630 05 52 45

Comandes via **mail**: nadal@coquocatering.cat

Últim dia per realitzar comandes: 20 de desembre

(S/G) Els productes marcats amb aquest símbol són sense gluten,

*Per celiaquies greus consultar

(V) Els productes marcats amb aquest símbol són vegans

