



CARTA de Cap d'Any 2024

31 desembre



COQUO
CÀTERING



Aperitiu

SNACKS

Xips de iuca i moniato a la sal **5,50€/BOL (S/G)***
Cacauets divertits! (wasabi, bbq, llima...) **3,00€/BOL (S/G)* (V)**

APERITIUS FREDS

Mini roll de pa suec amb vegetals i salmó **12,00€/6u**

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa **14,00€/6u (S/G)***

Pop a la gallega amb pipeta d'oli i pebre de la Vera **14,50€/6u (S/G)***

Punxat de llagostí amb romesco **15,50€/6u (S/G)***

Cullera d'ou de guatlla amb germinats i mig cherry **12,00€/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**

Bombó de trinxat de la Cerdanya **10,00€/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**

Micro burger de vedella i angus amb ceba cruixent i mayo Lea&Perrins **15,00€/6u**

Mini bikini trufat d'ibèric **12,50€/6u**

Mini bomba de Barcelona! **11,50€/6u**

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**



Aperitiu

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

De carbassó amb botifarra negra

11,00€/1u





Gastronomia

ENTRANTS

Mínim 2 racions

Wok d'Heura amb noodles i verduretes 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**

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)***

Costellar de porc lacat al teriyaki amb patates confitades **12,50€/ració (S/G)***

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

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

Bacallà a la llauna amb espinacs, panses, punyons, cebetes i puré de poma **18,50€/ració (S/G)***

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

Suquet de rap al romesco amb gambetes de platja **24,50€/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: 27 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