



CARTA *de Nadal* 2025

24-25-26 desembre
6 gener



COQUO
CÀTERING





Aperitius

SNACKS

Xips de moniato a la sal **5,00€/8u (S/G)* (V)**
Cacauets divertits! (wasabi, bbq, llima...) **3,25€/BOL (S/G)* (V)**

APERITIUS FREDS

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa **14,00€/6u (S/G)***
Punxat de llagostí amb romesco **16,00€/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 **13,50€/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) **15,00€/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 **11,00€/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 **14,00€/12u**
Boletes d'arròs amb verduretes i curri **13,00€/12u (S/G)* (V)**
Croquetes de rostit tradicional **12,50€/10u**
Croquetes de pernil ibèric **12,50€/10u**





Aperitius

COQUES ENRAMADES

De verdures i bruschetta d'olivada

12,50€/1u (V)

De formatge de cabra, bacó i tomàquet italià

11,50€/1u

De gorgonzola amb pera, alfàbrega i pebre rosa

13,50€/1u

D'escalivada amb anxoves de l'Escala

11,50€/1u





Gastronomia

ENTRANTS

Mínim 2 racions

Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de figueres i oli de Siurana
Escudella amb galets, pilota, cigrons, col, patata i tastet de carn d'olla

14,50€/ració

Els nostres canelons de rostit tradicional amb beixamel trufada

15,50€/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, moixérons, ceba i pastanaga confitada

13,50€/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'hummus

19,00€/ració (S/G)*

Salmó a la papillote amb verdures al vapor

15,00€/ració (S/G)*





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: 19 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

COQUO
CÀTERING

