CARTA

de Nadal

2026

24 · 25 · 26 DE DESEMBRE | 6 DE GENER



COQUO
CÀTERING

Aperitius

SNACKS

Xips de moniato a la sal (V)	5,50€/8u
Cacauets divertits! (wasabi, bbq, llima...) (V)	4,00€/BOL
Cruixent de formatge a l'oli picant	7,00€/BOL

APERITIUS FREDS

Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa	14,50€/6u
Punxat de llagostí amb romesco	15,50€/6u
Pop a la gallega amb pipeta d'oli i pebre de la Vera	18,00€/6u
Cullera de salmó fumat amb ous de truita i anet	13,50€/6u
Cullera de foie micuit amb sèsam i crema de mango	14,50€/6u
Trio d'hummus (cigrons, remolatxa amb tandoori i pèsols amb menta) (V)	17,50€/6u
Fals cevitxe amb salmó, mango i alvocat amb perles d'oli	18,50€/6u
Mini brioix amb còctel de gambes	18,00€/6u
Xarrup de brandada de bacallà amb crema de piquillo	16,00€/6u
Cassoleta de musclos en escabetx de Coquo	15,00€/6u

Aperitius

APERITIUS CALENTS

Farcellet de foie amb poma	11,00€/6u
Farcellet de bolets amb un toc de beixamel	11,00€/6u
Box de tira de pollastre cruixent amb cornflakes i mayo Lea&Perrins	13,00€/12u
Brioix de pulled pork amb col lila, créixens i guacamole	15,50€/6u
Mini bikini de pernil ibèric, brie i tartufata	13,00€/6u
Bomba de Barcelona amb allioli i salsa picant	14,00€/6u
Boletes d'arròs amb verduretes i curri (V)	13,00€/12u
Croquetes de rostit tradicional	12,50€/10u
Croquetes de pernil ibèric	12,50€/10u
Croquetes de formatge (V)	12,50€/10u
Bunyols de bacallà amb pebre de la Vera	14,00€/12u

COQUES ENRAMADES

De verdures i bruschetta d'olivada (V)	12,50€/1u
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

Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de Figueres i oli de Siurana	15,00€/ració
Escudella amb galets, pilota, cigrons, col, patata i tastet de carn d'olla	16,50€/1 litre
Crema de carbassa amb cardamom i un toc de taronja	10,00€/1 litre
Els nostres canelons de rostit tradicional amb beixamel trufada	16,00€/6u
Els nostres canelons de lluç, rap i gambes amb velouté de marisc	19,00€/6u
Els nostres canelons de bolets, ceps i beixamel trufada	17,00€/6u

PRINCIPALS

Mínim 2 racions

Rodó de pollastre pagès farcit a la catalana amb orellanes, castanyes, prunes i pinyons	13,00€/ració
Vedella trufada amb bolets de temporada, moixerons, ceba i pastanaga confitada	14,00€/ració
Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates confitades, escal·lònies i puré de moniato	28,00€/ració
Ànec mut del Penedès a la taronja amb kumquats caramel·litzats	59,00€/ànec sencer 17,00€/cuixa
Ànec mut del Penedès rostit amb prunes, pinyons, cebetes i puré de poma	59,00€/ànec sencer 17,00€/cuixa
Suquet de rap amb gambetes de platja i cloïsses	25,00€/ració
Bacallà a la llauna amb espinacs, panses, pinyons i acompanyament d'hummus	23,50€/ració
Corball confitat amb bitxo, saltejat d'arrossos, verduretes al vapor i allioli negre	18,50€/ració

Postres

POSTRES

By Coquo

Lemon pie en cassoleta de galeta amb un toc de canyella	6,00€/1u
Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc	6,00€/1u
Brownie amb anous, cobertura de xocolata i fruita vermella	6,00€/1u
Mousse de torró amb cruixent de neula	6,00€/1u

Comandes

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

Telèfon · de dilluns a divendres de 9h a 16:30h

93 816 59 24 · 609 79 30 87

WhatsApp · 24h

630 05 52 45

Mail

nadal@coquocatering.cat

Últim dia per realitzar comandes: 19 de desembre

Per a al·lèrgies i intoleràncies, consulteu-nos

COQUO
CÀTERING