YA · CATERING ·

Mar & Cocktail

2025

Formato del servicio

1. **Menús fríos en formato isotermo (sin elaboración a bordo):**

- Propuesta de varios menús compuestos por platos fríos ya montados, servidos en bandejas dentro de cajas isotérmicas.
- El camarero no tiene que montar ni emplatar: solo sacar las bandejas y servir.
- Todos los platos incluidos estarán ya listos para su consumo.

2. **Precio por plato individual:**

- 2,50 € + IVA por unidad.
- Pedido mínimo de 8 unidades por referencia

3. **Servicios para un mínimo de 30 comensales**

4. **Servicio de camarero a bordo (1 camarero cada 30 personas):**

- 28 € + IVA por hora.
- El tiempo se cuenta desde que el camarero llega al puerto para la descarga hasta que finaliza el servicio y baja del barco.
- Este servicio es obligatorio en todos los menús.

5. **Barra libre de bebidas (opcional):**

- Si añades barra libre, incluye cerveza, vino, cava y refrescos (no incluye bebidas espirituosas).
- 3,60 € + IVA por persona y hora.
- Se cobrará según el tiempo total de servicio de bebidas (debe indicarse previamente).

6. **Transporte incluido en un radio de 40km desde nuestra central de Aspe (otras distancias, consultar)**

Mar & Cocktail 2025

LEVANTE 20,00€

Bombón de chocolate blanco y crocante de almendra
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
Mini pan focaccia con carpaccio de buey y parmesano
Gyozas de pato
Mini focaccia de pimientos del piquillo y anchoa del Cantábrico
Tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza

Chupito de mousse de yogurt, chocolate blanco y mango

PONIENTE 25,00€

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Cucharita milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
Samosas de pollo al curry
Mini empanada argentina
Lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico
Mini brocheta de pollo yakitori
Brioche de mantequilla con pulled pork bbq y sésamo de wasabi
Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza

Chupito de tiramisú
Mini brocheta de fruta

BORA 30,00€

Mini focaccia de pimientos del piquillo y anchoa del Cantábrico
Mini farton de pollo al curry
Lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico
Mini brocheta de pollo yakitori
Gyoza de langostino
Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra
Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza
Focaccia de jamon ibérico , A.O.V.E y ralladito de tomate
Micro Burger con cebolla caramelizada queso y kétchup
Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza

Chupito de mousse de chocolate con leche y lotus
Mini brocheta de fruta

Listado de platos:

1.Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2.Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3.California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
4.Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
5.Coca alicantina de mollitas con salazones
6.Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
7.Corte de nori con ensaladilla de ahumados
8.Macarons rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
9.Mini brioche de pastrami,rúcula y salsa de mostaza
10.Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
11.Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
12.Mini pan focaccia con carpaccio de buey y parmesano
13.Cucharita milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
14.Tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo
15.Lionesa con ensaladilla de ahumados
16.Mini focaccia de pimientos del piquillo y anchoa del Cantábrico
17.Samosas de pollo al curry
18.Mini croissant con ensaladilla de marisco y langostinos
19.Micro Burger con cebolla caramelizada queso y kétchup
20.Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza
21.Brioche de mantequilla con pulled pork bbq y sésamo de wasabi
22.Mini farton de pollo al curry
23.Mini empanada argentina
24.Mini croissant de mantequilla con queso trufado y salmón ahumado
25.Mini fartón con crema de queso y salmón
26.Lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico
27.Mini pizzas variadas
28.Gyoza de verdura
29.Mini lingote de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos
30.Gyozas de pato
31.Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra
32.Gyoza de langostino
33.Mini brocheta de pollo yakitori
34.Focaccia de jamon ibérico , A.O.V.E y ralladito de tomate
35.Brocheta de frutas
36.Chupito de mousse de chocolate con leche y lotus
37.Chupito de mousse de yogurt, chocolate blanco y mango
38.Chupito de tiramisú