

COCKTAILS Y VINOS DE HONOR

20
26

ya·CATERING·



El menú incluye:

- **Menú personalizable:** te presentamos menús diferentes y un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto (*excepto las estructuras de menú Vino de Honor, cuyos platos son fijos*).
- **Adaptación del menú para alergias o intolerancias:** Todos los platos reflejan los alérgenos que contienen. Los menús **LEVEL** se adaptarán por completo para los 14 alérgenos oficiales.
- Los menús **ESENCIA** o **PLUS** se adaptarán para los alérgicos o intolerantes de la siguiente manera: se adaptarán siempre para intolerantes al **gluten y/o lactosa**. En el caso de **dietas veganas**, se ofrecerá un **menú alternativo vegano**. Para el resto de intolerancias o alergias, **si la misma no afecta a más del 30% de los platos escogidos**, esos platos **no serán adaptados o sustituidos**, pero informaremos en cualquier caso de los alérgenos que contiene cada uno de los platos para evitar posibles consecuencias mediante una minuta explicativa. Si los platos a sustituir/adaptar por una intolerancia/alergia concreta **superan el 30%**, **se sustituirán o a adaptarán varios platos** y se informará mediante minuta personalizada.
- **Personal necesario** para dar el servicio (camareros y cocineros).
- **Vajilla** de loza y copas de cristal
- **Maitre** del evento
- **Mesas y mobiliario** de madera
- **Transporte de nuestros equipos** en un radio de 40 km desde nuestra cocina central situada en Aspe. (Otras distancias, consultar).

El menú no incluye:

- **Barra libre:** 10,50€ por invitado adulto, con una duración de 2h. En el caso de que haya barra libre en el evento y ésta no la realizara Catering Ya, consultar suplementos por dificultades de recogida.
- **Equipo de música** con DJ u otros servicios auxiliares
- Alquiler del espacio.
- 10% de I.V.A.

Condiciones de pago

- 1º pago: 25% del importe total para la reserva del servicio en el momento de la contratación.
- 2º pago: 75% restante 15 días antes de la realización del evento. O pago del 100% directamente en caso de contratarse el evento con menos de 15 días de antelación.

Otras condiciones

El **número mínimo de comensales para contratar este menú son 40**. Si no se alcanza esta cifra, igualmente debe contratarse el servicio para 40 personas. Cada tipo de servicio (VINO HONOR, ESENCIA, PLUS O LEVEL) lleva unas condiciones específicas (recomendamos ver en cada página del dossier).

VINOS DE HONOR

Vino de Honor nº1 19,90€

Tabla de ibéricos de Guijuelo



Pan brioche de cangrejo y salsa de kimchee
y cebollita confitada



Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas



Bocaditos crujientes japoneses de pato



Papas fritas y aceitunas



Vino de Honor nº2 22,90€

Tabla de ibéricos de Guijuelo



Tabla de quesos variados



Mini gofre con tartar de salmón ahumado y queso a las finas hierbas



Bombón de foie con chocolate blanco



Mini croissant con ensaladilla de marisco y langostinos



Papas fritas y aceitunas



Estos menús incluyen:

Vino tinto, Vino blanco, Cerveza, Refrescos, Agua mineral y Cava Brut Reserva.

NOTA:

Estos platos no pueden ser sustituidos por otros.

Duración estimada del servicio: 45-60 minutos.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

COCKTAIL ESENCIA

Aperitivos Esencia (12)

32,90€

Barqueta de surtido de embutidos de alicante
Mini croissant con ensaladilla de marisco
Blinis con crema de sobrasada, queso de cabra y miel de naranjo **NEW**
Vasito de escalibada con regaña de cristal y sardina ahumada
Mini empanada argentina
Chupito de cubalibre de foie **NEW**
Pericana alicantina con bacalao ahumado **NEW**
Bombón de foie con chocolate blanco
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
Vasito de tartar de tomate, mango y salmón marinado a la lima
Mini fartón de pollo al curry
Bocaditos crujientes japoneses de langostino

Postre

El donut que quería ser torrija: mini torrija de donut caramelizada **NEW**

Estos menús incluyen:

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava brut reserva.

CONDICIONES:

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otros platos de la misma categoría de listado al final del dossier del listado ESENCIA. Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

RECOMENDACIONES U OPCIONES PARA HACER MÁS COMPLETO este MENÚ:

- Añadir un plato de cocktail ESENCIA, 2€ / pax.
- Añadir una hora extra de bebida, antes o después del servicio, 3,50€ / pax..
- Añadir un platito de arroz*: ración entera (14€/pax), o media ración (7€/pax), o un mini platito con 1/3 de ración (5€/pax). * En este caso necesario un suplemento de 150€ por la labor presencial de un cocinero.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

COCKTAIL PLUS

Aperitivos Esencia (7)

37,90€

Blinis con mermelada de higos y mozzarella al pesto **NEW**
Bocaditos crujientes japoneses de langostino
Canapé de tortilla de patata, mayonesa de trufa y virutas de jamón **NEW**
Chupito de cubalibre de foie **NEW**
Barqueta de tartar de atun con chutney de tomate y topopo **NEW**
Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañá
Pan brioche de cangrejo y salsa kimchee **NEW**

Aperitivos Plus (servidos calientes) (5)

Micro burger con cebolla caramelizada queso y ketchup
Mini coca de pulpo gratinada
Tosta de secreto iberico con cebollita confitada y salsa PX
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Mini brocheta de pollo yakitori

Postre

Chupito de chocolate con leche y galleta lotus

Estos menús incluyen:

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava brut reserva.

CONDICIONES:

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otros platos de la misma categoría de listado al final del dossier (fríos del listado ESENCIA, o calientes del listado PLUS respectivamente). Duración estimada del servicio: 60 - 90 minutos.

RECOMENDACIONES U OPCIONES PARA HACER MÁS COMPLETO este MENÚ:

- Añadir un plato de cocktail FRÍO, 2€ / pax.
- Añadir un plato del listado PLUS, 3€pax.
- Añadir una hora extra de bebida, antes o después del servicio, 3,50€ / pax..
- Añadir un platito de arroz*: ración entera (14€/pax), o media ración (7€/pax), o un mini platito con 1/3 de ración (5€/pax). * En este caso necesario un suplemento de 150€ por la labor presencial de un cocinero.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

COCKTAIL

LEVEL 1

Aperitivos Esencia (5)

Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañás
Mini croissant con ensaladilla de marisco y langostinos
Canapé de tortilla de patata, mayonesa de trufa y virutas de jamon **NEW**
Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza

45,50€

Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra

Aperitivos Level (5)

Cucharita de arroz a banda con alioli suave
Mini coca de pulpo gratinada
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Dumpling de langostino con salsa ponzu
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

Estaciones temáticas (1)

Mesa de quesos, 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)

Postre

Vasito de brownie con chocolate caliente y choco crispis.

Estos menús incluyen:

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral.
Café o infusiones. En época de verano, también café y limón granizado.

CONDICIONES:

Los cocktails LEVEL 1, 2, 3, 4 incluyen personal de cocina para el cocinado de los platos en el evento. Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la misma categoría: los platos ESENCIA (se sirven fríos) pueden cambiarse por otros del listado ESENCIA, y los platos LEVEL pueden cambiarse por platos del listado PLUS o del listado COCKTAIL LEVEL (ambos tipos se sirven calientes cocinados in situ). Ver al final del dossier.

Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

COCKTAIL

LEVEL 2

Aperitivos Esencia (5)

Barqueta de ensaladilla de pulpo y regañá de cristal
Mini fartón con crema de queso y salmón
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Pancake de morcilla y manzana granny smith
Vasito de tartar de tomate, mango y salmón marinado a la lima

52,90€



Aperitivos Level (7)

Tornado crujiente de langostino con salsa de chilli dulce
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
Cola de gambon con su suquet
Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
Tosta de secreto iberico con cebollita confitada y salsa px
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Taco de gambones, toque de cajún y chupitode margarita

Estaciones temáticas (2)

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
Platito de Arroz: Arroz a banda o Arroz de secreto ibérico y setas (a elegir 1 variedad)

Postre

Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Estos menús incluyen:

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral.
Café o infusiones. En época de verano, también café y limón granizado.

CONDICIONES:

Los cocktails LEVEL 1, 2, 3, 4 incluyen personal de cocina para el cocinado de los platos en el evento. Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la misma categoría: los platos ESENCIA (se sirven fríos) pueden cambiarse por otros del listado ESENCIA, y los platos LEVEL pueden cambiarse por platos del listado PLUS o del listado COCTAIL LEVEL (ambos tipos se sirven calientes cocinados in situ). Ver al final del dossier.
Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

COCKTAIL

LEVEL 3

58,90€

Aperitivos Esencia (4)

Mini lingote de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos

Mini fartón de pollo al curry

Vasito de escalibada con regañá de cristal y sardina ahumada

Blinis con crema de sobrasada, queso de cabra y miel de naranjo

Aperitivos Level (7)

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Mini bao de meloso ibérico con toque oriental

Micro hamburguesa de pollo de campo, mermelada de tomate y rulo de cabra

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Estaciones temáticas (3)

Marinera, marinero y matrimonio

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)

Huevos de codorniz a la mallorquina

Platito de carne (1)

Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero

Postre

Chupito lemon pie

Estos menús incluyen:

Vino tinto, Vino blanco, Cerveza, Refrescos, Agua mineral y Cava Brut Reserva.

CONDICIONES:

Los cocktails LEVEL 1, 2, 3, 4 incluyen personal de cocina para el cocinado de los platos en el evento. Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la misma categoría: los platos ESENCIA (se sirven fríos) pueden cambiarse por otros del listado ESENCIA, y los platos LEVEL pueden cambiarse por platos del listado PLUS o del listado COCKTAIL LEVEL (ambos tipos se sirven calientes cocinados in situ). Ver al final del dossier.

Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

COCKTAIL

LEVEL 4

Aperitivos Esencia(4)

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
Chupito de cubalibre de foie
Barqueta de tartar de atún con chutney de tomate y totopo
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

65,90€

Aperitivos Level (9)

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Samosas de pollo al curry
Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
Mini rollito de primavera con salsa de chilly dulce
Cucharita de arroz a banda con ali oli suave
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

*Estaciones temáticas (4) **

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
Mesa de quesos 8 tipos: gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita frita

Platito de carne (1)

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji

Postre

Mini milhoja de hojaldre invertido

Estos menús incluyen:

Vino tinto, Vino blanco, Cerveza, Refrescos, Agua mineral y Cava Brut Reserva.

CONDICIONES:

Los cocktails LEVEL 1, 2, 3, 4 incluyen personal de cocina para el cocinado de los platos en el evento. Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otro de la misma categoría: los platos ESENCIA (se sirven fríos) pueden cambiarse por otros del listado ESENCIA, y los platos LEVEL pueden cambiarse por platos del listado PLUS o del listado COCKTAIL LEVEL (ambos tipos se sirven calientes cocinados in situ). Ver al final del dossier.

Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - EVENTOS 2026/1

LISTADO DE PLATOS



2026

ya·CATERING·

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL ESENCIA

servidos fríos (sin cocina)

1. Barqueta de ensaladilla de marisco y langostino con regaña de cristal
2. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regaña de cristal
3. Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañas
4. Barqueta de madera con surtido de quesos, picos y regañas
5. Barqueta de surtido de embutidos de alicante **NEW**
6. Barqueta de tartar de atún con chutney de tomate y totopo
7. Blinis con crema de sobrasada, queso de cabra y miel de naranja **NEW**
8. Blinis con mermelada de higos y mozzarella al pesto **NEW**
9. Bocaditos crujientes japoneses de langostino
10. Bocaditos crujientes japoneses de pato
11. Bocaditos crujientes japoneses de verdura
12. Bombón de foie con chocolate blanco
13. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventrescade atún
14. Canapé de tortilla de patata, mayonesa de trufa y virutas de jamon **NEW**
15. Chupito de cubalibre de foie **NEW**
16. Empanadilla de pollo al curry **NEW**
17. Lionesa con ensaladilla de ahumados
18. Lionesa rellena de mousse de foie, dulce de tomate y jamón ibérico
19. Mini barqueta de ventresca en escabeche, escalibada y tosta crujiente **NEW**
20. Mini croissant con ensaladilla de marisco y langostinos
21. Mini croissant de mantequilla con queso trufado y salmón ahumado
22. Mini empanada argentina
23. Mini fartón con crema de queso y salmón
24. Mini fartón de pollo al curry
25. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
26. Mini lingote de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos
27. Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra
28. Pancake de morcilla y manzana granny Smith **NEW**
29. Pan brioche de cangrejo y salsa kimchee **NEW**
30. Pericana alicantina con bacalao ahumado **NEW**
31. Vasito de escalibada con regaña de cristal y sardina ahumada
32. Vasito de tartar de tomate, mango y salmón marinado a la lima **NEW**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL PLUS

(servidos calientes)



1. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente     
2. Gyoza de langostino       
3. Gyozas de pato   
4. Micro burger con cebolla caramelizada queso y ketchup    
5. Micro foccaciade orégano con brie y jamón     
6. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco      
7. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido    
8. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental    
9. Mini brocheta de pollo yakitori 
10. Mini coca de pulpo gratinada    
11. Mini empanada argentina   
12. Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza       
13. Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce         
14. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas      
15. Pepito de atún con mantequilla trufada      
16. Piruleta de atún de ijada teriyaki    
17. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza       
18. Samosas de pollo al curry     
19. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana    
20. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce 
21. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX      

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL LEVEL

(servidos calientes)



1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki   
2. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente     
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita   
4. Cola de gambón con su suquet   
5. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave    
6. Cucurucho de cazón en adobo asiático    
7. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala     
8. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo     
9. Crujiente de langostino con salsa ponzu       
10. Gyoza de pato crujiente con salsa pekin                 
11. Micro focaccia de orégano con brie y jamón      
12. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco       
13. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup       
14. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido     
15. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental     
16. Mini coca de pulpo gratinada    
17. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)         
18. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas       
19. Pepito de atún con mantequilla trufada       
20. Piruleta de atún de ijada teriyaki    
21. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza       
22. Samosas de pollo al curry     
23. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana     
24. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita  
25. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px       
26. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce 

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ESTACIONES TEMÁTICAS

ya
CATERING



ESTACIONES TEMÁTICAS FRÍAS

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)   
2. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)     
3. Mesa de quesos, 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)       
4. Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada César con pollo.        
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)     
6. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)      
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)         
8. Marinera, marinero y matrimonio        

ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: Mini burger americana y mini burger de pollo de campo      
2. Brochetas especiales a la brasa (a elegir 2 variedades): atún de ijada con salsa tonkatsu, lomo de salmón aliñado con ponzu, pollo yakitori con sésamo o secreto lacado con salsa "barbacoa coreana"    
3. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX     
4. Huevos de codorniz a la mallorquina      
5. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita     
6. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)           
7. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa     
8. Mini quesadillas de queso trufado con cebollita confitada     
9. Platito de arroz: Arroz a banda y arroz de secreto con setas     
10. Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle   
11. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon (+1,00€)  
12. Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduritas)     
13. Mesa gallega: Pulpo a feira (+3.00€) 
14. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)  

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

MINI PLATITOS



CARNE:

1. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji     
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero            
3. Solomillo ibérico al Pedro Ximenez, puré de calabaza y semillas de amapola     

PESCADO:

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente  
2. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante       

MINI POSTRES



1. Brocheta de fruta del tiempo

2. Chupito cheesecake



2. El donut que quería ser torrija: mini torrija de donut caramelizada **NEW**



3. Chupito de mango, cremoso de choco blanco, mousse de yogur y quicos



4. Chupito lemon pie



5. Chupito de chocolate con leche y galleta lotus



Otros postres exclusivos de los **cocktails Level**:

1. Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera



2. Mini milhoja de hojaldre invertido



3. Vasito de brownie con chocolate caliente



LEYENDA DE ALÉRGENOS:



¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí