COCKTAILS
Y VINOS DE HONOR

2026



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

- 1° pago: 25% del importe total para la reserva del servicio en el momento de la contratación.
- 2° 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 kimchi

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

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

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 farton 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.

RECOMENDACIÓNES 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 ⅓ 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 kimchi NEW

Aperitivos Plus (servidos calientes) (5)

Micro burguer con cebolla caramelizada queso y kétchup

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 list ado ESENCIA, o calientes del listado PLUS respectivamente). Duración estimada del servicio: 60 - 90 minutos.

RECOMENDACIÓNES 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 ⅓ 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

45,50€

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

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
Dumplig de langostino con salsa ponzu
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

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 sriven 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 2

52,90€

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

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 sriven 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 farton 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 sriven 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 4

Aperitivos Esencia(4)

65,90€

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



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 kétchup

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 sriven 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



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 regañá de cristal
3. Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañás
4. Barqueta de madera con surtido de quesos, picos y regañás
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 naranjo **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, dulcede 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 farton 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 regañá 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

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

COCKTAIL PLUS

(servidos calientes)

1. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
2. Gyoza de langostino
3. Gyozas de pato
4. Micro burguer con cebolla caramelizada queso y kétchup
5. Micro focacciade 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

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

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 kétchup
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

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

ESTACIONES TEMÁTICAS

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 burguer americana y mini burguer 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

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

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:

SOJA · LACTEOS · PESCADO · CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · MOSTAZA · FRUTOS DE CÁSCARA · FRUTOS SECOS · VEGAN · GRANOS DE SÉSAMO · MOLUSCOS

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí