



Carta Catering

Presentación de servicios

servicio de catering

Diseñamos el Menú que Necesitas

¿Tienes una idea? o simplemente quieres que te sorprendamos con una propuesta original. Diseñamos a tu medida el Menú que necesitas para tu celebración o evento.



Tapas Mediterráneas

Ensaladas

- **Borcheta de ensalada caprese**, tomate cherry, mozzarella y pesto de espinacas 3,5 e.
- **Mini ensalada de quinoa**, con tomate seco, parmesano y vinagreta de piñones 4,5 e.
- **Mini ensalada de pasta**, farfale con salmón ahumado, maíz, queso feta y vinagreta de limón 4,5 e.
- **Ensaladilla rusa** de la casa con langostino 5,5 e.

Entrantes vegetales

- **Vasito con crema vichyssoise** y aceite trufado 4 e.
- **Gazpacho de tomate** y frutos rojos 4,5 e.
- **Hummus de berenjena** con sishimi y crudites de verduras 4,5 e.
- **Saam de guacamole** con cebolla crujiente y chili mayo, 4,5 e.
- **Timbal de escalibada** con queso de cabra 5,5 e.
- **Brocheta de friters de berenjena** y patata con queso feta. 5,5 e.
- **Quiche de calabaza**, con queso azul y tomillo, 4,5 e.
- **Quiche de tomates cherry** asados con espinacas y burrata. 4,5 e.

Entrantes Pescado

- **Langostino en tempura** con salsa chily dulce 5,5 e.
- **Tostadita de Salmón ahumado** con crema de eneldo y cítricos 4,5 e.
- **Brocheta de pulpo y papada** iberica con allioli de ajo negro, 5,5 e.
- **Croquetas artesanas de Chipirones** con allioli de ajo negro 1,8 e. u.
- **Croquetas de Bacalao** con mermelada de tomate 1,8 e. u.

Entrante Carne

- **Virutas de Jamon iberico** con pan de cristal tostado con tomate 6,5 e.
- **Tostadita con Steak tartar** con sus y surtido de mostazas, 6 e.
- **Crujiente Wellington de Butifarra** con mostaza 5 e.
- **Milhojas de queso de cabra** con sobrasada y miel. 4,6 e. u.
- **Alitas de pollo glaseadas** con mostaza, miel y sesamo, 5,5
- **Croquetas artesanas de pollo** con salsa miso blanco 1,8 e. u.
- **Croquetas artesanas de asado** 1,8 e. u.
- **Croquetas artesanas de carrillera** de cerdo con setas 1,8 e. u.

- **Guisadito de almejas** con judia del ganxet 7e.
- **Albondigas artesanas** de ternera y cerdo con setas . 6,5 e.
- **Guisadito de Ternera** con jamon y verduitas 6,5
- **Tapa de Carrillera asada con vino tinto** pure de patata 7e.
- **Mini Burgers de Ternera** con mostaza y queso cheddar 5,5 e.
- **Mini Burger de cerdo** con salsa barbacoa y pico de gallo 5,5 e.
- **Mini Burger vegetal** con chili mayo 4,5 e.



Sándwich y Mini Bocadillos

- **Mini sándwich vegetal** de tomate seco y hummus 4,5 e.
- **Mini sandwich vegetal** de tomate con mozzarella y pesto 4,5 e.
- **Mini sándwich de salmón** con vinagreta de eneldo 5,5 e.
- **Mini Fajitas mejicanas de pollo y pimientos** 5,5 e.
- **Mini bikini de Roast beef** con vinagreta de mostaza antigua 5 e.
- **Mini bikini de Roast beef** con virutas de foie y aceite de trufa 6 e.
- **Mini flauta de jamón ibérico** 7 e.
- Croissant relleno de jamón y queso brie 5,5 e.
- **Sándwich de vitelo tonato** con salsa de atún 6 e.

Tablas de Quesos y Embutidos

- **Surtido Quesos Catalunya** (Selección artesanos, incluye frutas y tostaditas) 10
- **Surtido Quesos Internacionales** (Selección artesanos, incluye frutas y tostaditas) 12 e.
- **Surtido Embutidos Catalunya** (Selección artesanos, butifarra, bull, bisbe y fuet) 8 e.
- **Surtido Embutidos españoles** (Selección artesanos, jamón ibérico, salchichón y lomo) 12 e.

*Incluye pan de coca tostado con tomate en cada ración



Tapas Internacionales

- **Gua Bao** al vapor con Panceta laqueada polvo de cacahuets y cilantro 6 e.
 - **Tartar de atún** con guacamole 7.
 - **Giozas de Verduras** con salsa chili dulce 5 e.
 - **Gyozas de pollo** con salsa teriyaki 6 e.
 - **Gyozas de Ternera** con salsa teriyaki 6 e.
 - **Yakisoba de pollo** con verduritas y salsa teriyaki 6e.
-
- **Ceviche de corvina** al estilo peruano con lima y pico de gallo 6 e.
 - **Tataki de Salmon** con salsa de lima y jalapeños 6e.
 - **Tempura de pollo** al estilo kentuky con aliño de salsa de pimientos con lima 5e.
 - **Brocheta de secreto ibérico** en su punto con compota de manzana y vino de jerez 7e.
 - **Brocheta de entraña de ternera** argentina al punto de sal con salsa chimichurri 6 e.



Postres Artesanos

- **Tarta de queso** al estilo Vasco con mermelada de frutos rojos, galleta de almendra y chocolate blanco 6,5e.
- **Coca de Llavaneres** de hojaldre caramelizado con piñones relleno de crema pastelera 6,5 e.
- **Cremoso de chocolate** 70% cacao con crema de mango 6,5 e.
- **Lemon pie** con suave crema de limón, galleta de almendra y merengue flambeado 6,5 e.
- **Carrot Cake** de la casa con crema de queso 6,5 e.
- **Tarta de café y nueces** con salsa de tofe 6,5 e.



Show Cooking con chef privado

Pregunta por nuestro servicio de show cooking y demostraciones culinarias. Cocina en directo para tu servicio de coctel.

Paellas

- Paella de marisco con calamar, mejillones y gambas
- Arroz de montaña con secreto ibérico y setas
- Paella de verduras vegetariana / vegana
- Arroz de bogavante
- Arroz negro de calamar y pescado
- Paella mixta carne y pescado
- Arroz caldoso
- Fideuá

Barbacoa

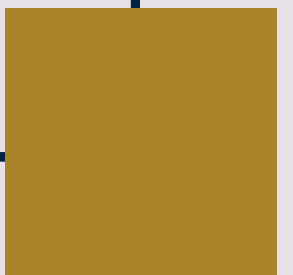
- Mini Burger temáticas
- Brochetas temáticas carne
- Brochetas temáticas verduras
- Pinchos a la brasa
- Tapas especial brasa

Sushi

- Consulta nuestras opciones

Cortador de Jamón

Jamón y paletillas de cebo y ibérico, distintos pesos



Contactanos

admin@basylic.com

+34 722827787

Basylic.com