



CAJITAS PICOTEO 2:12

CARTA DE SALADOS

Burgers, brioches y bocatinas 2,80€/unid.

Bao de gambón, hoja de roble y mayo japonesa

Bocatín de jamón ibérico con salmorejo

Bocatín de pollo chipotle y tomate seco (-0,30€)

Brioche de bonito con mayo kimchi y piquillos

Brioche de rabo de toro con mayo de su jugo (*caliente*)

Brioche de carrilleras guisadas con mayo wasabi (*caliente*)

Brioche de tartar de gambón con mayo de sus cabezas

Brioche de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Burger de costilla glaseada y cebolla caramelizada (*caliente*)

Burger ternera, cebolla crunchy y queso azul de hoja (*caliente*)

Burger de ternera, queso raclette, tomate seco y espinacas (*caliente*)

Burger de ternera, cebolla caramelizada y foie (*caliente*)

Burger de ternera con bacon crujiente y cheddar (*caliente*) (-0,30€)

Burger veggie de judías rojas, boniato y mash de aguacate con mayo chipotle (-0,30€)

Cazuelitas 4,50€/unid. (para calentar)

Albóndigas de merluza al curry rojo con arroz basmati y anacardos

Albóndigas de pavo, boniato y pistachos con arroz de frutos secos

Albóndigas de pixín y langostinos con patatas paja

Carrilleras al vino tinto con puré de patata

Chili con carne

Chipirones afogaos con arroz

Costilla glaseada con puré de boniato

Fondue de quesos con pan payes

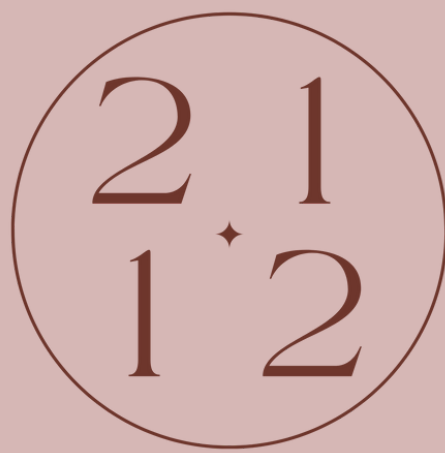
Garbanzos con carrilleras

Lentejas con calabaza y foie

Mini canelón de carrilleras con salsa de setas y parmesano

Pollo al curry con arroz basmati

Ternera strogonoff con arroz de frutos secos



Cremas y gazpachos en vasitos 14,00€/LITRO

- Crema de calabacín con parmesano
- Crema de calabaza y zanahoria asada
- Crema de setas
- Gazpacho tradicional
- Gazpacho de fresas
- Salmorejo con crujiente jamón
- Salmorejo de mango con crujiente de cecina
- Salmorejo de remolacha y queso gorgonzola
- Vichyssoise con crujiente de parmesano

Cucharitas o brochetas 1,60€/unid.

- Atún rojo marinado con wakame
- Brocheta de salmón marinado con mayo de wasabi o mostaza/miel
- Brocheta de roast beef con rúcula con salsa miel/mostaza
- Cucharita de ceviche corvina con kikos (para terminar en casa)
- Cucharita de steak tartar y crujiente de parmesano
- Cucharita de tiradito de lubina y maracuyá
- Cucharita de tataki de atún con pistachos, crema aguacate y alioli
- Cucharita de tataki de presa ibérica, mango y aguacate
- Cucharita de tataki de ternera con ponzu
- Cucharita de vitello tonnato

Dips con picos y crudites 12,50€/unid.

- Dip de cebolla caramelizada
- Dip de feta, tomillo y limón
- Dip salmón ahumado y eneldo
- Dip de tomates asados con albahaca
- Guacamole con nachos (+1,50€)
- Hummus tradicional
- Hummus de edamame



Empanadas 18,00€/unid.

Atún con sofrito de verduras y tomate (+1,00€)

Bacon carbonara (+1,00€)

Carne guisada y tomate

Costilla glaseada

Cecina, cebolla caramelizada y queso de cabra (+2,00€)

Puerro, calabacín y mascarpone

Ternera guisada y queso

Zamburiñas y piquillos (+2,00€)

Tabla de embutidos y quesos 48,00€/unid.

Tabla de ibéricos (400g): Jamón ibérico de bellota, lomo ibérico de bellota, chorizo ibérico de bellota y fuet artesano con salmorejo y panes artesanos (+10,00€)

Tabla italiana (400g): Bresaola, mortadela trufada y parmesano con pesto y panes artesanos

Tabla de quesos (400g): Camembert, gorgonzola, curado de oveja, gouda con mermeladas, uvas y panes artesanos

Ensaladas en cuenquitos 4,00€/unid.

Ensalada de bimi, trigueros, y edamame con aliño de tahini

Ensalada de calabacín, parmesano, tomate seco y almendras con aliño trufado

Ensalada de lentejas, calabaza y cebolla morada asada, feta con aliño balsámico

Ensalada pasta, pollo, bacon y parmesano con aliño cesar

Ensalada patata y calabaza asada, pollo, nueces con aliño de mostaza

Ensaladilla rusa de ventresca de bonito

Ensaladilla de salmón ahumado

Ensalada de arroz y langostinos con salsa rosa con un toque picante

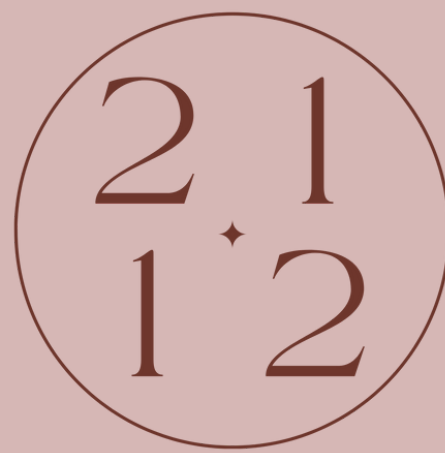
Mini sándwiches 1,20€/unid.

Aguacate, tomate seco y queso crema con albahaca

Bikini de setas y gruyere (caliente) (+0,30€)

Bikini trufado (caliente) (+0,30€)

Bonito con chutney de mango y pistachos



Mini sándwiches 1,20€/unid.

Hummus, verduras asadas y chutney de tomate y chili

Espinacas, aguacate, pesto y queso (caliente)

Gambas con salsa sweet chili (caliente)

Pavo asado con chutney de tomate y chili (+0,30€)

Pavo, mostaza a la antigua y mayonesa

Pollo al curry

Pollo al curry, almendras tostadas, rúcula y chutney de mango

Pollo mostaza y miel

Crema de queso y nuez

Solomillo de ternera con pimientos caramelizados y queso fundido (caliente) (+0,30€)

Salmón, queso crema y salsa de eneldo (+0,30€)

Roast beef, rúcula, cebolla caramelizada y salsa mostaza/miel (+0,30€)

Sobrasada y miel (caliente) (+0,30€)

Tacos, pitas y wraps 1,50€/unid.

Carpaccio, parmesano y rúcula con pesto

Cochinita pibil con cebolla morada encurtida

Pollo chipotle con queso (caliente)

Carrilleras guisadas y cebolla caramelizada (caliente)

Ternera mechada (caliente)

Pita pulled pork, cebolla caramelizada y cheddar (caliente)

Pita pollo al curry

Taco con base de cogollo, pollo, maíz, cebolla encurtida y aguacate

Quesadilla de rabo de toro y gamoneu

Wrap de pollo thai, cacahuete, mango y aguacate

Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial

Wrap de pollo, bacon, queso crema, rúcula y nueces pecanas

Wrap de tartar de salmón, feta, aguacate y cebolla encurtida

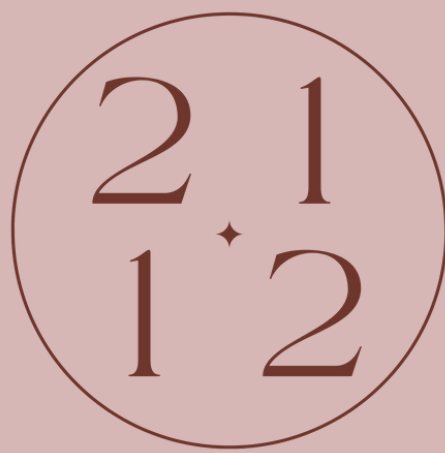
Tartares y pokes en cuenquitos 4,50€/unid.

Tartar salmón y crema de aguacate con un toque picante

Tartar de salmón con salsa de trufa

Tartar atún, aguacate y mango

Poke de salmón, edamame y wakame



Tortillas 16,00€/unid. y quiches 19,00€

Tortilla de patata con cebolla caramelizada

Tortilla de patata y calabacín

Tortilla de patata y chorizo

Quiche de puerro, calabacín y mascarpone

Quiche de cebolla caramelizada, puerro y bacon con gruyere

Quiche de calabaza y cebolla caramelizada con queso feta

Quiche de setas, cebolla caramelizada y brie

Varios

Bollos preñaos (0,40€)

Bombón de foie crocanti (1,10€)

Crepe de pato cofitado (1,50€)

Gildas de boquerón y anchoa (1,50€)

Gildas de tomate seco, queso curado y piparra (1,20€)

Mini coca de sobrasada, calabacín, piñones y miel (1,50€)

Mini coca de brie y cebolla caramelizada (1,50€)

Tosta con crema de tomates y albahaca y gambón marinado (1,50€)

Tartaleta de crema de quesos y pimientos caramelizados (1,20€)

Tartaleta de morcilla y mango con alioli (1,20€)

Rollito vietnamita de langostinos, aguacate y verduritas con salsa cacahuete (2,00€)

CARTA DE DULCES

Mini donuts 2,00€/unid.

Mini donut de calabaza y dulce de anacardos y dátiles

Mini donut doble chocolate

Mini donut chocolate rellenos de crema de cacahuete

Mini donuts rellenos de crema kinder y chocolate blanco



Vasitos 2,00€/unid.

- Crema de limón y galletas
- Tarta de limón y merengue
- Crema de mascarpone y maracuya
- Crema de queso con un toque de queso azul y galletas
- Mousse de chocolate y oreo
- Yogurt griego, muesli y frutos rojos

Galletas y cookies 1,20€/unid.

- Cookies de chocolate
- Cookies de chocolate blanco y lacasitos
- Cookies de chocolate 85% y pistachos
- Cookies de kinder
- Cookies de té matcha y chocolate blanco
- Galletas de avena y chocolate 85%
- Cookies de avena , crema de cacahuete y chocolate 85%
- Galletas de avena y arándanos
- Galletas de avena y zanahoria

Mini tartas 1,20€/unid.

- Bizcocho de limón con glaseado
- Brownie de chocolate blanco y nueces
- Brownie de chocolate y oreo
- Brownie con nueces
- Browkie (brownie+cookie)
- Carrot cake
- Pavlova con lemon curd
- Tarta de chocolate y almendras
- Tarta de chocolate y caramelo salado
- Tarta de chocolate y nutella
- Tarta de limón
- Tarta de queso
- Tortitas con sirope de agave, nata y frutos rojos



CONDICIONES

10% IVA no incluido en el precio.

Pedidos con una antelación mínima de 48h según disponibilidad.

Entregamos los pedidos en nuestras cajitas de cartón. Es posible alquilar nuestro menaje.

Alquiler menaje 30,00€. (La recogida del menaje se efectuará al día siguiente laborable).

Envío dentro de la m-30 3,50€; fuera de la m-30 5,50€. Para pedidos superiores a 300,00€ envío será gratuito.

Para pedidos que requieren cocinero y camarero los precios son:
cocinero durante 3:00h/60,00€
camarero 4:00h/80,00€.

(los precios incluyen 1h de preparación previa al inicio del evento).

Barra libre de bebidas durante el servicio 10,00€/pers. incluye:
(cerveza con y sin alcohol, vino tinto, vino blanco y refrescos; agua con gas y casera)

CONTACTO: WHATSAPP: 667568744; INSTAGRAM: @VEINTIUNO.DOCE_CATERING;
info@veintiuno-doce.com