



CATERING

*Martín Berasategui*

# GASTROORDINARY EVENTS





CATERING

Martín Berasategui

# GASTROORDINARY EVENTS

Catering Martín Berasategui és l'expressió d'una gastronomia d'excel·lència aplicada al món dels esdeveniments. Un projecte que trasllada el segell, la sensibilitat i l'exigència de Martín Berasategui —un dels grans referents de la cuina contemporània— a experiències dissenyades a mida. La nostra cuina neix del profund coneixement del **producte**, del respecte pel seu origen i d'una recerca constant de l'equilibri i l'**emoció**. Cada proposta es construeix des de la tècnica, la creativitat i la intuïció, amb l'objectiu d'assolir el punt exacte en cada elaboració. Dissenyem **experiències gastronòmiques** elegants, singulars i coherents amb cada ocasió, cuidant cada detall perquè la cuina dialogui en harmonia amb l'espai, el servei i el ritme de l'esdeveniment. Darrere de cada celebració hi ha un **equip humà** expert, compromès i proper, que acompanya el client en tot el procés per garantir un **resultat impecable i memorable**.



# APERI



*elegància, excel·lència  
i singularitat*

# TIUS

# Copa de cava

Snacks variats  
Olives gordal amanides

CELLER  
Cava  
Aigües

## Aperitiu 1

Gilda basca d'anxova i piparra  
Crocant de foie amb festucs i gel de poma  
Torrada cruixent amb formatge texturitzat i mel  
Tàrtar de tonyina vermella sobre fulla de cabdell amb maionesa de soja

CELLER  
Cava, vi blanc i vi negre  
Aigües, suc, refrescos i cerveses

## Aperitiu 2

Anxova del Cantàbric sobre torrada fina amb mantega  
Steak tàrtar de filet amb mostassa i cogombrets  
Musclo amb emulsió d'escabetx sobre torrada de farina de carbó  
Radicchio amb stracciatella de búfala, tomàquets en oli i festuc  
Pop amb maionesa de pebre vermell de la Vera  
Crema de carbassa calenta amb pipes i sèsam negre

CELLER  
Cava, vi blanc i vi negre  
Aigües, suc, refrescos i cerveses



# COCKTAILS



*elegància, excel·lència  
i singularitat*

*elegància, excel·lència  
i singularitat*

# COCKTAIL 1

## FREDS

Hummus de remolatxa amb pèsols

perla de formatge de cabra farcida de gerd

Tàrtar de tonyina vermella sobre fulla de cabdell amb maionesa de soja

Gilda basca d'anxova i piparra

Xupa-xup de foie i xocolata

## CALENTS

Crema de carbassa calenta amb pipes i sèsam negre

Torreznos de Sòria amb escates de sal i pebre

Caneló de llagostí amb salsa de marisc

Planchadito de sobrassada i crema de formatge manxec

broqueta de pollastre tandoori amb salsa tàrtara índia

Mollete amb guisat de calamar i crema d'all

## POSTRES

Fruita osmotitzada

Macaron de gerd

Mini brownie pecan amb caramel

## CELLER

Vi blanc, vi negre i cava (conté varietat)

Aigües, sucs, refrescos i cerveses



*elegància, excel·lència  
i singularitat*

# COCKTAIL 2

## FREDS

Salmorejo amb ratlladura de parmesà

Burrata, pesto i olivada amb tomàquet

Steak tàrtar de filet amb mostassa i cogombrets

cucurutxo de carbó farcit de guacamole

Pernil ibèric amb pics cruixents de Jerez

Salmó fumat (broqueta) amb maionesa d'herbes

## CALENTS

Xampinyó rostit amb emulsió de kimchi

Caneló d'ànec amb beixamel de ceba tendra

Cilindre de Patata Brava

Zamburinya al forn amb oli d'all i julivert

Hamburguesa Thai de pollastre amb menta, coriandre i llima

Cilindre de cua de bou, figues i burrata

## BUFFET

Mandonguilles amb sípia

## POSTRES

Broqueta de pinya i llima

Sacher amb gelée de gerds

## CELLER

Vi blanc, vi negre i cava (conté varietat)

Aigües, suc, refrescos i cerveses



*elegància, excel·lència  
i singularitat*

# COCKTAIL PREMIUM

## BENVINGUDA

Mini pizzetes

## FREDS

Brioche de mantega torrat amb tàrtar d'anxova i tàperes

Quallat de peix de roca amb emulsió cítrica

Steak tàrtar de vaca vella amb mostassa i maionesa de kimchi

Esferificació d'oliva amb suc de piparres

Ceviche de llagostí amb llet de tigre, alvocat i blat de moro

## CALENTS

Parmentier amb oli trufat i xips de pernil

Gnocchis amb salsa líquida de ceba tendra i clorofil·la d'espínacs

Gyoza de pollastre amb llet de coco, yakisoba i llima

Corvina amb vinagreta d'all i sidra, amb pebrots vermells rostits al foc

Galta de vedella amb puré d'api i suc de carn

## BUFFET

Gamba sobre suc de marisc

Formatges catalans i espanyols amb contrastos

## POSTRES

Broqueta de pinya i llima

Sacher amb gelée de gerds

## CELLER

Vi blanc, vi negre i cava (conté varietat)

Aigües, sucs, refrescos i cerveses



# BUFFETS ADICIONALES

Aigües de sabors

Smoothies i suc natural

Gin-tònics i vodka tònic

Vins espanyols

Mojitos i caipirinhas

Piano bar

Pernil ibèric al tall amb pa de coca amb tomàquet

Ostres al gust

Varietat de tàrtars: salmó, tonyina, vedella i tomàquet

Formatges nacionals i francesos amb contrastos

Foie micuit amb varietat de melmelades

Mortadella amb focaccia de pesto

La sobressada de Mallorca

L'Espinaler

Japonès

Txuletó amb pebrots del piquillo

Mariner

Ous ferrats amb pernil ibèric i foie poêlé

Mandonguilles de vedella amb sípia

Arròs de bolets i tòfona

Fideuà de calamar

Carxofes confitades amb toppings de foie i tòfona

Piquillos farcits de txipiron

*\*Consultar més opcions i preus*



ME



*elegància, excel·lència  
i singularitat*

NÚS

*elegància, excel·lència  
i singularitat*

## ENTRANTS

Gaspatxo de poma, cogombre, alvocat i iogurt

Ravioli de bolets amb salsa de ceba tendra i mantega, amb bledes  
vermelles rostides

Ravioli de galta amb salsa beixamel i suc de carn

Salmorejo amb llagostins, tomàquets en oli, brots i oli de pipes amb  
sèsam negre

## PRINCIPALS

Melós de vedella amb puré de moniato, cebes tendres balsàmiques i brots

Cochinillo rostit amb puré de celeri i ceba al vi negre

Corvina rostida amb vinagreta de sidra i melmelada salada de piquillos

Lluç de palangre en salsa verda amb escopinyes

## POSTRES

Infusió de fruits vermells amb crema gelada de nata

Lemon pie

Mousse de xocolata amb llet amb interior de gerds, bescuit d'ametlles  
i gelat de vainilla

Bescuit de festuc, crema de vainilla, maduixa i mango

## CELLER

Vi blanc i vi negre

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

1 entrant, 1 principal, 1 postre i celler



*elegància, excel·lència  
i singularitat*

#### ENTRANTS AMB SUPLEMENT

Tàrtar de tonyina vermella sobre avocats, poma verda i emulsió de soja

Vieires amb cansalada sobre una crema de patata i caviar

Ravioli de gamba vermella amb salsa del suc dels seus caps i trompetes de la mort

Parmentier de patata trufat amb ceps, foie i suc de carn

Milfulls caramel·litzat de poma verda, foie-gras i anguila fumada

Carpaccio de gambes amb maionesa del suc dels seus coralls, piparra, tàperes i brots

#### PRINCIPALS AMB SUPLEMENT

Melós de xai amb puré de moniato, melmelada de ceba i suc de carn

Melós de vedella sobre ragout de bolets i salsa de foie

Filet de vedella madurada amb foie, figa macerada i suc de carn

Suquet de rap i gambes tradicional

Turbot rostit amb pil pil de pebrots rostits al foc

Lluç de palangre confitat en oli d'alls amb Carabiner

#### POSTRES AMB SUPLEMENT

Torrija de llet fresca amb crema i salsa de vainilla

Sacher

La nostra Famosa Ruleta de postres



# GASTRO

*elegància, excel·lència  
i singularitat*



# NÒMIC

*elegància, excel·lència  
i singularitat*

# MENÚ GASTRONÒMIC

## ELS APERITIUS DE MARTÍN BERASATEGUI

Esferificació d'oliva amb suc de piparres

Anguila fumada amb crema de ceba tendra blanca

Brioche de mantega torrat amb tàrtar d'anxova i tàperes

Steak tàrtar de vaca vella amb mostassa i maionesa de kimchi

Broqueta de vedella amb reducció de Pedro Ximénez

Parmentier amb oli trufat i xips de pernil

## MENÚ

Ravioli de duxelle de bolets amb pernil, bolets de temporada i salsa de foie

Turbot rostit amb pil-pil de pebrots rostits al foc

Melós de vedella amb suc de xalotes torrades, stracciatella de búfala i lliquat de remolatxa

## POSTRES

La nostra famosa Ruleta de postres

## CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions



# CELLER

*elegància, excel·lència  
i singularitat*



# CELLER : Vi blanc

## CELLER INCLÒS



### LA LOCOMOTORA VERDEJO ECOLOGICO

País: Espanya DO / Zona: Rueda  
Varietats: 100% Verdejo ecològic



### LA FLOR DE MAIG - BLANC D'ESTIU 5.5

País: Espanya DO / Zona: Montsant  
Varietats: Majoritàriament Macabeo i Moscatel



### SOPLAITAS

País: Espanya DO / Zona: Andalucía  
Varietats: Moscatel, Chardonnay i Macabeo



### GOTIM BLANC

País: Espanya DO / Zona: Costers del Segre  
Varietats: Sauvignon Blanc, Macabeo i Garnatxa Blanca



### PETIT CAUS BLANC

País: Espanya DO / Zona: Penedès  
Varietats: Xarel·lo, Macabeo i altres varietats blanques

## CELLER SUPLEMENTARI



### ARCAN

País: Espanya DO / Zona: Rías Baixas  
Varietats: Albariño



### AMIC

País: Espanya DO / Zona: Empordà  
Varietats: Garnatxa Blanca i Gris



### GUITIÁN GODELLO

País: Espanya DO / Zona: Valdeorras  
Varietats: Godello



### L'EQUILIBRISTA

País: Espanya DO / Zona: Catalunya  
Varietats: Xarel·lo



### QUINTA APOLONIA

País: Espanya DO / Zona: Castilla i Lleó  
Varietats: Verdejo i altres varietats blanques



# CELLER: Vi negre

## CELLER INCLÒS



### ELS NANOS

País: Espanya DO / Zona: Conca de Barberà  
Varietats: Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon i Trepat



### MAS PICOSA

País: Espanya DO / Zona: Catalunya (Montsant)  
Varietats: Garnatxa tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot i Cariñena



### PINCHAPERAS

País: Espanya DO / Zona: Andalusia  
Varietats: Tempranillo, Garnatxa i Syrah



### CA N'ESTRUC

País: Espanya DO / Zona: Catalunya  
Varietats: Garnatxa negra, Samsó, Syrah i Petit Verdot



### SENDA DEL ORO

País: Espanya DO / Zona: Ribera del Duero  
Varietats: Tinto fino

## CELLER SUPLEMENTARI



### PUNTIAPART

País: Espanya DO / Zona: Empordà  
Varietats: Cabernet Sauvignon i Cariñena



### GOTES DEL MONTSANT

País: Espanya DO / Zona: Montsant  
Varietats: Garnatxa i Cariñena



### LA MONTESA

País: Espanya DO / Zona: Rioja  
Varietats: Garnatxa i altres varietats



### ANTIDOTO

País: Espanya DO / Zona: Ribera del Duero  
Varietats: Tinto fino



### LES CRESTES

País: Espanya DO / Zona: Priorat  
Varietats: Garnatxa, Cariñena i Syrah



# CELLER: Cava

## CELLER INCLÒS



### GLISSADE BRUT

País: Espanya DO / Zona: Cava (Penedès)  
Varietats : Macabeo, Xarel·lo i Parellada



### GLISSADE BRUT NATURE

País: Espanya DO / Zona: Cava (Penedès)  
Varietats : Macabeo, Xarel·lo i Parellada

## CELLER SUPLEMENTARI



### RECAREDO L'INFINIT 2023

País: Espanya DO / Zona: Corpinnat (Penedès)  
Varietats : Xarel·lo, Macabeo, Garnacha Negra,  
Malvasía de Sitges i Xarel·lo Rojo



### PERROT-BATTEUX & FILLES BLANC DE BLANCS 1er CRU BRUT

País: França DO / Zona: Xampagne  
Varietats : Chardonnay



# BARRA

A close-up photograph of a whiskey glass filled with ice and a slice of orange. The glass is on a tray, and the background is a blurred bar setting. The text "Amb un parell de glaçons" is overlaid on the image in a cursive font.

*Amb un parell  
de glaçons*

# LLIURE

# COCTELS

## AMB ALCOHOL

Mojito, Mojito de fresa, Caipirinha, Caipiroska, San Francisco, Bramblee, Moscow Mule...

## SENSE ALCOHOL

Mojito, Caipirinha, San Francisco...

# LICORERIA

## GINEBRES

Seagram's, Citadelle, Martin Miller's, MG clàssica, MG Fresa, Tanqueray Flor de Sevilla, Puerto de Indias, Cap de Creus...

## RON

Brugal, Plantación, Santísima Trinidad, Havana 3, Rom Mariner...

## VODQUES

Absolute, Moskovskaya, Trigo limpio...

## WHISKY

Red Label, Black Label, Seagram's whisky, Four Roses, Cardhu ...

## LICORS VARIS

Whisky peach, Tequila, Jagermaster, Grandpecher, Martini blanc i negre, Malibú...

## REFRESCOS

Schweppes tònica (diversos tipus), Taronja, Llimona, Cola, Aigua, Aigua amb gas, Cervesa, Cervesa sense alcohol, Sucs de fruita, Ginger Ale, Ginger Beer, Sprite...





CATERING

*Martín Berasategui*

# GASTROORDINARY EVENTS