





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**.



ME

*elegància, excel·lència  
i singularitat*



NÚS

# APERITIU

## BENVINGUDA

Sangria del Pescador  
Snacks en tenderete i olives

## FREDS

Esferificació d'oliva amb suc de piparres  
Crocant de foie amb festucs i gel de poma  
Steak tàrtar de vaca vella amb mostassa i maionesa de kimchi  
Anguila fumada amb crema de ceba tendra blanca  
Torrada cruixent amb formatge texturitzat i mel  
Burrata, pesto i olivada amb tomàquet  
Anxova del Cantàbric sobre torrada fina amb mantega  
Tàrtar de tonyina vermella sobre fulla de cabdell amb maionesa de soja  
Ceviche de llagostí amb llet de tigre, alvocat i blat de moro

## CALENTS

Parmentier amb oli trufat i xips de pernil  
Torreznos de Sòria amb escates de sal i pebre  
Croqueta de pernil ibèric de gla  
Cilindre de Patata Brava  
Pop amb maionesa de pebre vermell de la Vera  
Broqueta de rap a la planxa amb oli d'all i julivert  
Cilindre de cua de bou, figues i burrata  
Salabre de calamar a l'andalusa

## BUFFET

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

## CELLER

Cava, vi blanc i vi negre (conté varietat)  
Aigües, sucs, refrescos i cerveses



# BUFFETS ADICIONALS

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, vedella i tomàquet

Formatges nacionals i francesos amb contrastos

Mortadella amb focaccia de pesto

Fumats Carpier

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

Ceviche de corvina amb crema gelada de maracujà

Vieires teppanyaki amb puré de celeri i suc reduït de carn

Carxofes confitades a la planxa amb toppings de foie i tòfona

Kokotxes de bacallà al 'pil pil' (segons mercat i temporada)

Piquillos farcits de txipironbacalao al 'pil pill' (según mercado y temporada)

*\*Consultar més opcions i preus*



*elegància, excel·lència  
y singularitat*

# MENÚ 1

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

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

Torrija de llet fresca amb crema i salsa de vainilla

Petit fours

## CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

Licors a taula



*elegància, excel·lència  
y singularitat*

## MENÚ 2

Gaspatxo de poma, cogombre, alvocat i iogurt

Turbot rostit amb pil pil de pebrots rostits al foc

Mousse de iogurt amb interior de maduixes i cobertura de xocolata blanca i gelat de gerds

Petit fours

### CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

Licors a taula



*elegància, excel·lència  
y singularitat*

## MENÚ 3

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

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

Lemon pie

Petit fours

### CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

Licors a taula



*elegància, excel·lència  
y singularitat*

## MENÚ 4

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

Lluç de palangre en salsa verda amb escopinyes

Bescuit de festuc, crema de vainilla, maduixa i mango

Petit fours

### CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

Licors a taula



*elegància, excel·lència  
y singularitat*

## MENÚ 5

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

Corvina sucosa amb crema de fonoll i cogombre en vinagre, amb clorofil·la de brots verds

Ruleta de postres

### CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

Licors a taula



*elegància, excel·lència  
y singularitat*

## MENÚ 6

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

Cochinillo rostit amb puré de celeri i cebes tendres al vi negre

Mousse de iogurt amb interior de poma verda i gelat de iogurt

Petit fours

### CELLER

Vi blanc, vi negre i cava

Aigües, refrescos i cerveses

Cafès i infusions

Licors a taula



# 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 Carinyena



### PINCHAPERAS

País: Espanya DO / Zona: Andalucia  
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 Carinyena



### GOTES DEL MONTSANT

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



### 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, Carinyena 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, Garnatxa 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



*Para la  
fiesta*

# LLIURE

# COCTELS

## AMB ALCOHOL

Mojito, Mojito de fresa, Caipirinha, Caipirinha de poma i canyella, Moscow Mule, Paloma, New Bramblee ...

## SENSE ALCOHOL

Mojito, Caipirinha, San Francisco...

# LICORERIA

## GINEBRES

Seagram's, MG clàssica, MG Maduixa, Puerto de Indias, Outer Gin, Citadelle, Cap de Creus, Tanqueray Flor de Sevilla, Tanqueray O,O...

## RONs

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

## VODQUES

Absolute, Moskovskaya, Trigo limpio, Ciroc...

## 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...

# 4 horas incloses + resopó

Durant la discoteca





CATERING

*Martin Berasategui*

# GASTROORDINARY EVENTS

