



CATERING

Martín Perasategui

GASTROORDINARY EVENTS





CATERING

Martín Berasategui

GASTRORDINARY EVENTS

Catering Martín Berasategui es la expresión de una gastronomía de excelencia aplicada al mundo de los eventos. Un proyecto que traslada el sello, la sensibilidad y la exigencia de Martín Berasategui —uno de los grandes referentes de la cocina contemporánea— a experiencias diseñadas a medida.

Nuestra cocina nace del profundo conocimiento del **producto**, del respeto por su origen y de una búsqueda constante del equilibrio y la **emoción**. Cada propuesta se construye desde la técnica, la creatividad y la intuición, con el objetivo de alcanzar el punto exacto en cada elaboración.

Diseñamos **experiencias gastronómicas** elegantes, singulares y coherentes con cada ocasión, cuidando cada detalle para que la cocina dialogue en armonía con el espacio, el servicio y el ritmo del evento.

Detrás de cada celebración hay un **equipo humano** experto, comprometido y cercano, que acompaña al cliente en todo el proceso para garantizar un **resultado impecable y memorable**.



APERI

*elegancia, excelencia
y singularidad*

TIVOS

Copa de cava

Snacks variados
Olivas gordal aliñadas

BODEGA

Cava
Aguas

Aperitivo 1

Gilda vasca de anchoa y piparra
Crocanti de foie con pistachos y gel de manzana
Tosta crujiente con queso texturizado y miel
Tartar de atún rojo sobre hoja de cogollo con mayonesa de soja

BODEGA

Cava, vino blanco y vino tinto
Aguas, zumos, refrescos y cervezas

Aperitivo 2

Anchoa del cantábrico sobre tosta fina con mantequilla
Steak tartar de solomillo con mostaza y pepinillos
Mejillón con emulsión de escabeche sobre tosta de harina de carbón
Radicchio con stracciatella de búfala, tomatitos en aceite y pistacho
Pulpo con mayonesa de pimentón de la Vera
Crema de calabaza caliente con pipas y sésamo negro

BODEGA

Cava, vino blanco y vino tinto
Aguas, zumos, refrescos y cervezas



COCKTAILS



*elegancia, excelencia
y singularidad*

*elegancia, excelencia,
y singularidad*

COCKTAIL 1

FRIOS

Hummus de remolacha con guisantes

perla de queso de cabra rellena de frambuesa

Tartar de atún rojo sobre hoja de cogollo con mayonesa de soja

Gilda vasca de anchoa y piparra

Chupa chup de foie y chocolate

CALIENTES

Crema de calabaza caliente con pipas y sésamo negro

Torreznos de Soria con escamas de sal y pimienta

Canelón de langostino con salsa de mariscos

Planchadito de sobrasada y crema de queso manchego

brocheta de pollo tandori con salsa tartara Indú

Mollete con guiso de calamar y crema de ajo

POSTRES

Fruta osmotizada

Macaron de frambuesa

Mini brownie pecan al caramelo

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava (contiene variedad)

Aguas, zumos, refrescos y cervezas



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

COCKTAIL 2

FRIOS

Salmorejo con ralladura de parmesano

Burrata, pesto y olivada con tomate

Steak tartar de solomillo con mostaza y pepinillos

cucurucho de carbon relleno de guacamole

Jamón ibérico con picos crujientes de Jerez

Salmon ahumado (brocheta) con mayonesa de hierbas

CALIENTES

Champiñón asado con emulsión de kimchi

Canelón de pato con bechamel de cebolleta

Cilindro de Patata Brava

Zamburiña al horno con aceite de ajo y perejil

Burguer Thai de pollo con menta, cilantro y lima

Cilindro de rabo de toro, higos y burrata

BUFFET

Albóndigas con sepia

POSTRES

Brocheta de piña y lima

Sacher con gelee de frambuesas

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava (contiene variedad)

Aguas, zumos, refrescos y cervezas



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

COCKTAIL PREMIUM

BIENVENIDA

Mini pizzetas

FRIOS

Brioche de mantequilla tostado con tartar de anchoa y alcaparras

Cuajado de pescado de roca con emulsión cítrica

Steak tartar de vaca vieja con mostaza y mayo de kimchi

Esferificación de aceituna con jugo de piparras

Ceviche de langostino con leche de tigre, aguacate y maíz

CALIENTES

Parmentier con aceite trufado y chips de jamón

Gnocchis con salsa líquida de cebolla tierna y clorofila de espinacas

Gyoza de pollo con leche de coco, yakisoba y lima

Corvina con vinagreta de ajo y sidra, con pimientos rojos asados al fuego

Carrillera de ternera con puré de apionabo y jugo de carne

BUFFET

Gamba sobre jugo de marisco

Quesos catalanes y españoles con contrastes

POSTRES

Brocheta de piña y lima

Sacher con gelee de frambuesas

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava (contiene variedad)

Aguas, zumos, refrescos y cervezas



BUFFETS ADICIONALES

Aguas de sabores

Smoothies y zumos naturales

Gin-tonics y vodka tonics

Vinos españoles

Mojitos y caipirinhas

Piano bar

Jamón ibérico al corte con pan de coca con tomate

Ostras al gusto

Variedad de tartares: salmón, atún, ternera y tomate

Quesos nacionales y franceses con contrastes

Foie micuit con variedad de mermeladas

Mortadela con focaccia de pesto

La sobrasada de Mallorca

L'Espinaler

Japonés

Txuletón con pimientos piquillo

Marinero

Huevos fritos con jamón ibérico y foie poêlé

Albóndigas de ternera con sepia

Arroz de setas y trufa

Fideuà de calamar

Alcachofas confitadas con toppings de foie y trufa

Piquillos rellenos de txipiron

**Consultar más opciones y precios*



ME



*elegancia, excelencia
y singularidad*

NÚS

*elegancia, excelencia,
y singularidad*

ENTRANTES

Gazpacho de manzana, pepino , aguacate y yogurt

Fino ravioli de hongos con salsa de cebolleta y mantequilla, con acelgas
rojas asadas

Ravioli de carrillera con salsa bechamel y jugo de carne

Salmorejo con langostinos, tomatitos en aceite, brotes y aceite de pipas con
sésamo negro

PRINCIPALES

Meloso de ternera con pure de boniato, cebolletas balsámicas y brotes de río

Cochinillo asado con pure de celeri y cebolla al vino tinto

Corvina asada con vinagreta de sidra y mermelada salada de piquillos

Merluza de pincho en salsa verde con berberechos

POSTRES

Infusión de frutos rojos con crema helada de nata

Lemon pie

Mousse de chocolate con leche con interior de frambuesas , bizcocho de
almendras y helado de vainilla

Bizcocho de pistacho, crema de vainilla, fresa y mango

BODEGA

Vino blanco y vino tinto

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

1 entrante, 1 principal, 1 postre y bodega



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

ENTRANTES CON SUPLEMENTO

Tartar de atún rojo sobre aguacates, manzana verde y emulsión de soja

Vieras con tocineta sobre una crema de patata y caviar

Ravioli de gamba roja con salsa del jugo de sus cabezas y trompetas de la muerte

Parmentier de patata trufado con ceps, foie y jugo de carne

Milhojas caramelizado de manzana verde, foie-gras y anguila ahumada

Carpaccio de gambas con mayonesa del jugo de sus corales, piparra, alcaparras y brotes +

PRINCIPALES CON SUPLEMENTO

Meloso de cordero con pure de boniato, mermelada de cebolla y jugo de carne

Meloso de ternera sobre ragout de setas y salsa de foie

Solomillo de ternera madurada con foie , higo macerado y jugo de carne

Suquet de Rape y gambas tradicional

Rodaballo asado con pil pil de pimientos asados al fuego

Merluza de pincho confitada en aceite de ajos con Carabinero

POSTRES CON SUPLEMENTO

Torrija de leche fresca con crema y salsa de vainilla

Sacher

Nuestra Famosa Ruleta de postres



GASTRO

*elegancia, excelencia
y singularidad*



NÓMICO

*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ GASTRONÓMICO

LOS APERITIVOS DE MARTIN BERASATEGUI

Esferificación de aceituna con jugo de piparras

Anguila ahumada con crema de cebolleta blanca

Brioche de mantequilla tostado con tartar de anchoa y alcaparras

Steak tartar de vaca vieja con mostaza y mayo de kimchi

Brocheta de ternera con reducción de Pedro Ximénez

Parmentier con aceite trufado y chips de jamón

MENÚ

Ravioli de duxelle de hongos con jamón, setas de temporada y salsa de foie

Rodaballo asado con pil-pil de pimientos asados al fuego

Meloso de ternera con jugo de chalotas tostadas, stracciatella de búfala y licuado de remolacha

POSTRES

Nuestra famosa Ruleta de postres

BODEGA

Vino blanco , vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones



BODEGA

*elegancia, excelencia
y singularidad*



BODEGA: Vino blanco

BODEGA INCLUIDA



LA LOCOMOTORA VERDEJO ECOLOGICO

País: España DO / Zona: Rueda
Variedades: 100% Verdejo ecológico



LA FLOR DE MAIG – BLANC D'ESTIU 5.5

País: España DO / Zona: Montsant
Variedades: Mayoritariamente Macabeo y Moscatel



SOPLAGAITAS

País: España DO / Zona: Andalucía
Variedades: Moscatel, Chardonnay y Macabeo



GOTIM BLANC

País: España DO / Zona: Costers del Segre
Variedades: Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca



PETIT CAUS BLANC

País: España DO / Zona: Penedès
Variedades: Xarel·lo, Macabeo y otras variedades blancas

BODEGA SUPLEMENTARIA



ARCAN

País: España DO / Zona: Rías Baixas
Variedades: Albariño



AMIC

País: España DO / Zona: Empordà
Variedades: Garnacha Blanca y Gris



GUITIÁN GODELLO

País: España DO / Zona: Valdeorras
Variedades: Godello



L'EQUILIBRISTA

País: España DO / Zona: Cataluña
Variedades: Xarel·lo



QUINTA APOLONIA

País: España DO / Zona: Castilla y León
Variedades: Verdejo y otras variedades blancas



BODEGA: Vino tinto

BODEGA INCLUIDA



ELS NANOS

País: España DO / Zona: Conca de Barberà
Variedades: Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon y Trepat



MAS PICOSA

País: España DO / Zona: Catalunya (Montsant)
Variedades: Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cariñena



PINCHAPERAS

País: España DO / Zona: Andalucía
Variedades: Tempranillo, Garnacha y Syrah



CA N'ESTRUC

País: España DO / Zona: Catalunya
Variedades: Garnacha negra, Samsó, Syrah y Petit Verdot



SENDA DEL ORO

País: España DO / Zona: Ribera del Duero
Variedades: Tinto fino

BODEGA SUPLEMENTARIA



PUNTIAPART

País: España DO / Zona: Empordà
Variedades: Cabernet Sauvignon y Cariñena



GOTES DEL MONTSANT

País: España DO / Zona: Montsant
Variedades: Garnacha y Cariñena



LA MONTESA

País: España DO / Zona: Rioja
Variedades: Garnacha y Otras variedades



ANTIDOTO

País: España DO / Zona: Ribera del Duero
Variedades: Tinto fino



LES CRESTES

País: España DO / Zona: Priorat
Variedades: Garnacha, Cariñena y Syrah



BODEGA: Cava

BODEGA INCLUIDA



GLISSADE BRUT

País: España DO / Zona: Cava (Penedès)

Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada



GLISSADE BRUT NATURE

País: España DO / Zona: Cava (Penedès)

Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

BODEGA SUPLEMENTARIA



RECAREDO L'INFINIT 2023

País: España DO / Zona: Corpinnat (Penedès)

Variedades: Xarel·lo, Macabeo, Garnacha Negra, Malvasía de Sitges, Xarel·lo Rojo



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

País: Francia DO / Zona: Champagne

Variedades: Chardonnay



BARRA

A close-up photograph of a whiskey glass filled with ice and a dark liquid, garnished with an orange peel. The glass is set on a dark surface, and the background is a blurred bar setting with warm lighting.

*Con un par
de hielos*

LIBRE

COCTELES

CON ALCOHOL

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

SIN ALCOHOL

Mojito, Caipirinha, San Francisco...

LICORERIA

GINEBRAS

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

RONES

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

VODKAS

Absolute, Moskovskaya, Trigo limpio...

WHISKY

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

LICORES VARIOS

Whisky peach, Tequila, Jagermaster, Grandpecher, Martini blanco i negro, Malibú...

REFRESCOS

Schweppes tónica (varios tipos), Naranja, Limón, Cola, Agua, Agua con gas, Cerveza, Cerveza sin alcohol, Zumos de fruta, Ginger Ale, Ginger Beer, Sprite...





CATERING

Martín Perasategui

GASTRORDINARY EVENTS