



CATERING

Martín Perasategui

GASTRORDINARY 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**.



ME

*elegancia, excelencia
y singularidad*



NÚS

APERITIVO

BIENVENIDA

Sangría del Pescador

Snacks en tenderete y olivas

FRIOS

Esferificación de aceituna con jugo de piparras

Crocanti de foie con pistachos y gel de manzana

Steak tartar de vaca vieja con mostaza y mayo de kimchi

Anguila ahumada con crema de cebolleta blanca

Tosta crujiente con queso texturizado y miel

Burrata, pesto y olivada con tomate

Anchoa del cantábrico sobre tosta fina con mantequilla

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

Ceviche de langostino con leche de tigre, aguacate y maíz

CALIENTES

Parmentier con aceite trufado y chimps de jamón

Torreznos de Soria con escamas de sal y pimienta

Croqueta de jamón ibérico de bellota

Cilindro de Patata Brava

Pulpo con mayonesa de pimentón de la Vera

Brocheta de rape a la plancha con aceite de ajo y perejil

Cilindro de rabo de toro, higos y burrata

Salabre de calamar a la andaluza

BUFFET

Gnocchis con salsa líquida de cebolla tierna y clorofila de espinacas

BODEGA

Cava, vino blanco y vino tinto (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, ternera y tomate

Quesos nacionales y franceses con contrastes

Mortadela con focaccia de pesto

Ahumados Carpier

La sobrasada de Mallorca L'Espinaler

Japonés

Txuleton con pimientos piquillo

Marinero

Huevos fritos con jamón ibérico y foie poêlé

Albóndigas de ternera con sepia

Ceviche de corvina con crema helada de Maracuyá

Vieiras tepanyaki con puré de celerí y jugo reducido de carne

Alcachofas confitadas a la plancha con toppings de foie y trufa

Kokotxas de bacalao al 'pil pill' (según mercado y temporada)

Piquillos rellenos de txipiron

**Consultar más opciones y precios*



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ 1

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

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

Torrija de leche fresca con crema y salsa de vainilla

Petit fours

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Licores en mesa



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ 2

Gazpacho de manzana, pepino , aguacate y yogurt

Rodaballo asado con pil pil de pimientos asados al fuego

Mousse de yogurt con interior de fresas y cobertura de chocolate blanco y helado de frambuesa

Petit fours

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Licores en mesa



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ 3

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

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

Lemon pie

Petit fours

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Licores en mesa



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ 4

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

Merluza de pincho en salsa verde con berberechos

Bizcocho de pistacho, crema de vainilla, fresa y mango

Petit fours

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Licores en mesa



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ 5

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

Corvina jugosa con crema de hinojo y pepino encurtido, con clorofila de brotes verdes

Ruleta postres

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Licores en mesa



*elegancia, excelencia,
y singularidad*

MENÚ 6

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

Cochinillo asado con pure de celeri y cebolletas al vino tinto

Mousse de yogurt con interior de manzana verde y helado de yogurt

Petit fours

BODEGA

Vino blanco, vino tinto y cava

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

Licores en mesa



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: Cataluña (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: Cataluña
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



LIBRE

COCTELES

CON ALCOHOL

Mojito, Mojito de fresa, Caipirinha, Caipirinha de manzana y canela,, Moscow Mule, Paloma, New Bramblee ...

SIN ALCOHOL

Mojito, Caipirinha, San Francisco...

LICORERIA

GINEBRAS

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

RONES

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

VODKAS

Absolute, Moskovskaya, Trigo limpio, Ciroc...

WHISKY

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

LICORES VARIOS

Whisky peach, Tequila, Jagermaster, Grandpecher, Martini blanco i negro, Ma libú...

REFRESCOS

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

4 horas incluidas + resopón

Durante la discoteca





CATERING

Martin Berasategui

GASTROORDINARY EVENTS

