

COQUO

CÀTERING

Carta de Nadal 2020



APERITIUS & CO

SNACKS

Xips de plàtan amb xocolata i petazetas 5,00€/6u.
Cruixent de formatge a l'oli picant 5,00€/saf
Cacauets al wasabi 3,00€/mini bol

PUNXATS FREDS

Meló cantaloupe amb pernil ibèric 9,00€/6u
Šeitó amb aranja, sakures i sal negra 9,00€/6u
Maduixa amb pernil d'ànec i pebre rosa 10,00€/6u
Llagostí amb romesco 12,00€/6u

CULLERES

De salmó fumat amb ous de truita i anet 11,00€/6u
De foie micuit amb sèsam i crema de mango 12,00€/6u

MINI BOLS

Trio d'humus : cigrons, remolatxa amb tandoori i pèsols amb menta 7,50€/3u
De brandada de bacallà amb pebrot del piquillo 7,50€/3u
De fals cevitxe amb salmó, mango i alvocat 7,50€/3u
De guacamole amb pico de gallo i natxos 7,00€/3u
Mini cassoleta de pop a la gallega, pebre de la Vera i pipeta dolça 9,00€/3u

DELÍCIES & CO

Farcellets de foie amb poma 8,00€/6u
Farcellet de bolets amb un toc de beixamel 8,00€/6u
Quiche Lorraine d'espínacs amb llagostí 9,00€/6u
Boletes veganes d'arròs amb verdures i curri 9,00€/10u
Bunyols de bacallà amb pebre de la Vera 9,00€/10u
Croquetes de rostit tradicional 10,00€/10u
Croquetes de pernil ibèric 10,00€/10u
Mini falafels amb salsa Tzatziki 9,00€/6u
Tires de pollastre cruixent amb cornflakes i maio Lea&Perrins 9,00€/6u

COQUES ENRAMADES

D'escalivada amb anxoves de l'Escala 9,00€/u
De carbassó amb botifarra negra 9,00€/u
De formatge de cabra, bacó i tomàquet italià 9,00€/u
De verdures i bruschetta d'olivada 9,00€/u
De gorgonzola amb pera, alfàbrega i pebre rosa 9,00€/u

GASTRONOMÍA & CO

CREMES I AMANIDES

Crema de carbassa amb cardamom 3€/1u 25cl
Crema de carxofes i escalònies 3€/1u 25cl
Vichyssoise amb avellanes 3€/1u 25cl
Zurito d'amanida de brots amb fruita vermella, pernil d'ànec i vinagreta de gerdos 4€/1u
Zurito d'amanida de escarola frisée, germinats, salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa 4€/1u

ENTRANTS & CO

Lassanya d'albergínia, carbassó i bolets shiitake 9,00€/ració
Tartar de remolatxa amb poma, salsa mostassa verda i papadum 9,00€/ració
Wok d'Heüra, noodles i verdures a la soja 9,00€/ració
Wok de pollastre pagès, noodles i verdures a la soja 9,00€/ració
Carpaccio de bacallà fumat amb tomacó, olivada, ceba de figueres i oli de Šiurana 10,00€/ració
Els nostres canelons de bolets, ceps, beixamel de bolets i parmesà 12€/6u - 24€/12u
Pasta rústica farcida amb figues i pecorino amb salsa suau de gorgonzola 10,00€/ració

ENTRANTS 100% NADAL

Escudella amb galets, pilota, cigrons col i patata 10,00€/ració**
Escudella completa + carn d'olla 14€/ració**
Els nostres canelons de rostit tradicional 12€/6u - 24€/12u
Els nostres canelons de lluç, rap i gambes amb velouté de marsic 18€/6u - 36€/12u
Crema de peix de roca de Vilanova amb gambetes 12,50€/1u 100cl

SEGONS

Gall negre del Penedès rostit amb espècies, relish de kalamata, figues i ametlla 110€ (8-10pax)**
Rodó de pollastre farcit a la Catalana amb orellanes d'albercoc i castanyes 10€ /ració
Vedella trufada amb bolets de temporada, moixernons, ceba i pastanaga confitada 9,50€/ració
Cuixa de cabrit a baixa temperatura amb patates confitades, escalònies i puré de moniato 20€/ració**
Espatlla de xai amb patata al caliu, calçot i romesco 40€ (2-3 pax)
Espatlla de porc al forn amb poma, ceba i pastanaga confitada 120€ (10-15 pax)**
Ànec mut del Penedès rostit amb prunes, pinyons cebetes i puré de poma 50€ (4-5 pax) **/ 11€ cuixa
Ànec mut del Penedès a la taronja amb kumquats caramel·litzats 50€ (4-5 pax) **/ 11€ cuixa
Šuquet de rap al romesco amb gambes de platja i cloïsses 21,00€ /ració
Bacallà a la llauna amb espínacs, panses, pinyons i acompanyat d'humus 12,50€ /ració
Corball a baixa temperatura amb saltejat d'arròs salvatge, verdures i allioli negre 12,50€ /ració

POSTRES & CO

Apfelstrudel by Coquo 4,00€/u.
Lemon pie en cassoleta de galeta by Coquo 4,00€/u
Panacota amb crumble i coulies de maduixa by Coquo 4,00€/u



COQUO

CÀTERING

Carta vàlida per els dies 24, 25 i 26

Carta vàlida per el dia 31 menys les opcions marcades amb **

Comandes via tel dilluns a divendres de 10h a 16h 938165924

Comandes via tel/Whatsapp 659919363

Comandes via mail : nadal@coquocatering.cat

