

**Caterings  
Selectes**  
EVENTS

Sopars o Dinars 2\_Cenas o Comidas 2

# Aperitius a la taula

Xopet de gaspatxo de maduixes  
Anxova El Menú sobre llit de tomàquet  
macerat amb alfàbrega  
i cruixent de pa de vidre

Bombons de xocolata, ametlles  
garrapinyades i foie amb cristalls de Maldon  
Farcellet cruixent farcit de secret ibèric  
amb ceba caramel·litzada



Caterings  
Selectes

# Aperitivos en la mesa

Chupito de gazpacho de fresas  
Anchoa El Menú sobre lecho de tomate  
macerado con albahaca

y crujiente de pan de cristal

Bombones de chocolate, almendras  
garrapiñadas y foie

con cristales de Maldon

Farcellet crujiente relleno de secreto ibérico  
con cebolla caramelizada

# Entrants

A triar un:

Amanida tèbia de fulles multicolors amb base de pasta fullada, bolets confitats, emulsió de bacallà i encenalls de pernil ibèric

Crema suau de carxofes amb ravioli de foie mi-cuit, neula de parmesà i sal de pernil ibèric

Milfulls de pasta fresca amb allets tendres, gambes i bacallà confitata baixa temperatura i beixamel de soia



**Caterings  
Selectes**

# Entrantes

A escoger uno:

Ensalada tibia de hojas multicolores con base de hojaldre, setas confitadas, emulsión de bacalao y virutas de jamón ibérico

Crema suave de alcachofas con ravioli de foie mi-cuit, barquillo de parmesano y sal de jamón ibérico

Milhojas de pasta fresca con ajetes tiernos, gambas y bacalao confitado a baja temperatura y bechamel de soja

# Plat Principal

A triar un:

Terrina de xai cuinaten dues coccions amb pinyons, ceps i verduretes amb la seva reducció

Filet ibèric a la sal farcit de foie, ceps i prunes a l'Armagnac amb salsa de Porto

Secret ibèric cuinat al buit amb parmentier de camagroc deshidratats i suau setinat de mel i romer

Cua de rap amb saltat de calamarsos sobre llit de tomàquet confitat amb alfàbrega

Llom de bacallà salvatge al pil-pil amb un toc de tinta de calamar

Suprema de lluç de palangre amb suquet de cranc blau i tallarines d'espàrrecs bladers saltats



Caterings  
Selectes

# Plato Principal

A escoger uno:

Terrina de cordero cocinado en dos cocciones con piñones, ceps y verduritas con su reducción

Filete ibérico a la sal relleno de foie, ceps y ciruelas a l'Armagnac con salsa de Oporto

Secreto ibérico cocinado al vacío con parmentier de camagroc deshidratados y suave glaseado de miel y romero

Cola de rape con salteado de chipirones sobre lecho de tomate confitado con albahaca

Lomo de bacalao salvaje al pil-pil con un toque de tinta de calamar

Suprema de merluza de palangre con suquet de cangrejo azul y tallarines de espárragos trigueros salteados

# Per acabar

A escollir un:

Delícia de 3 xocolates  
amb crema anglesa

Coulant dexocolata negra  
amb salsa de taronja

Mostillo de pinya tropical amb gelat de coco  
i coulís de fruites vermelles

Pastís massini casolà



# Para acabar

A escoger uno:

Delicia de 3 chocolates  
con crema inglesa

Coulant de chocolate negro con salsa  
de naranja

Mostillo de piña tropical con helado de  
coco y coulís de frutas rojas

Pastel massini casero

**Caterings  
Selectes**

## Celler

Vi blanc Cèntum (*D. O. Rueda*)

Vi negre criaça la Flor de Montsant  
(*D.O.Montsant*)

Aigua

Cava Brut Nature (*D.O. Cava*)

Cafés

Licors



**Caterings  
Selectes**

## Bodega

Vino blanco Cèntum (*D. O. Rueda*)

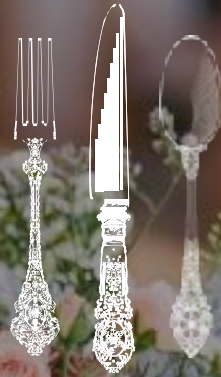
Vino negro criaça la Flor de Montsant  
(*D.O.Montsant*)

Agua

Cava Brut Nature (*D.O. Cava*)

Cafés

Licores



# Caterings Selectes

EVENTS

Contacte

Telèfon: 977 50 0223  
Carrer del Comerç, 41, 43500 Tortosa.

[www.cateringsselectes.com](http://www.cateringsselectes.com)