xerta
catering

xerta
catering

Aperitivos

- Churros (buñuelos de bacalao con romesco)
- Pan bao con anguila kabayaki y berenjena con miso
- Anguila ahumada con guacamole
- Fideuà de marisco del Delta
- Arroz de pato con salsa de azafrán
- Brocheta de langostinos con tempura
- Croquetas caseras
- Crujiente con cremoso de morcilla y huevo frito de codorniz
- Obulato de frutos secos y queso curado
- Steak tartar
- Pollo de corral con magret de pato
- Calamar a la andaluza
- Crujiente de arroz con caballa ahumada

Showcooking:

- Jamón ibérico al corte
- Tappenyaki de presa ibérica en salsa kahun
- Tappenyaki de pollo yakitoni
- Ceviche
- Ostras del Delta
- Selección de quesos nacionales e internacionales al corte

Showcooking premium:

- Punto mejicano (tacos del Pastor)
- Punto de cervezas artesanales
- Barra con 40 referencias de vinos y espumosos diferentes
- Nitrógeno líquido, aliento de Dragón y mojito
- Punto de vermuts
- Teppanyaki de crustáceos al momento
- Norimaki, sashimi y niguiri: Sushi-liv
- Cóctel de Moët Chandon

xerta
catering

Entrantes

FOIE

Terrina de foie con reducción de PX, fruta y crujiente de pan

EL MAR

Salmón marinado, morrillo de atún, anguila ahumada, huevo de codorniz "poché" y huevas de trucha.

LÁMINAS

Pasta wantón con ventresca de atún, mayonesa, licuado de ajo negro y supremas de naranja.

GAZPACHO

Gazpacho de cereza con langostinos de Sant Carles de la Ràpita.

CANELÓN

Canelón tradicional con bechamel trufada

BOGAVANTE

Bogavante con “mirepoix” de cebolla, zanahoria, crema de céleri y salsa dashi y algas

xerta
catering

Segundos

LUBINA

Lubina con puré de coliflor emulsionado con AOVE, espinacas a la catalana y alubias crujientes.

VIEIRA

Vieira con porrusalda, Daikon, packchoy y salsa de espinacas emulsionada con aceite de ajo

SOLOMILLO

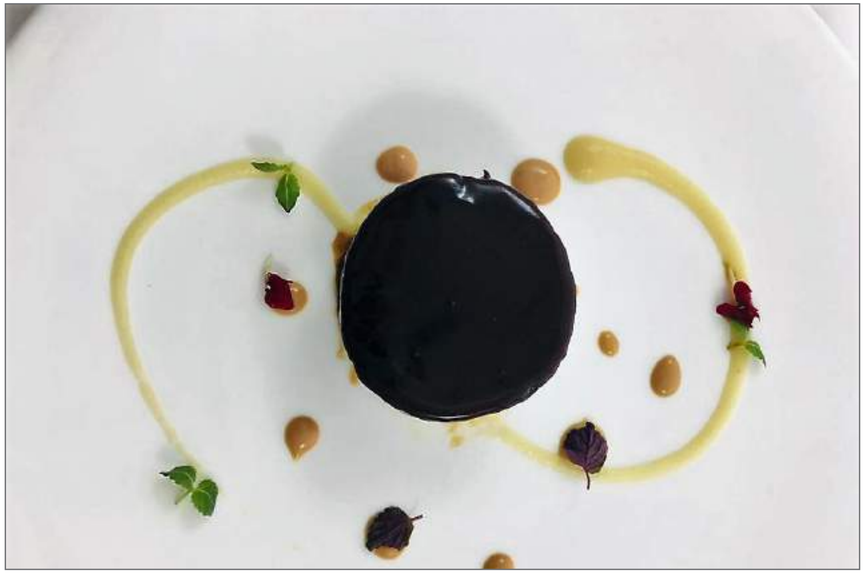
Solomillo de ternera con puré de patata emulsionada con mantequilla, verduras y crujiente de hinojo.

EL TIMBAL

Timbal de cordero con chimichurri y puré de moniato escalibado

MELOSO

Meloso de ternera confitado con remolacha y verduras de temporada



TIMBAL

Timbal de buey con puré de manzana y crema de foie

xerta
catering

Nuestra parte dulce

ÁCIDOS

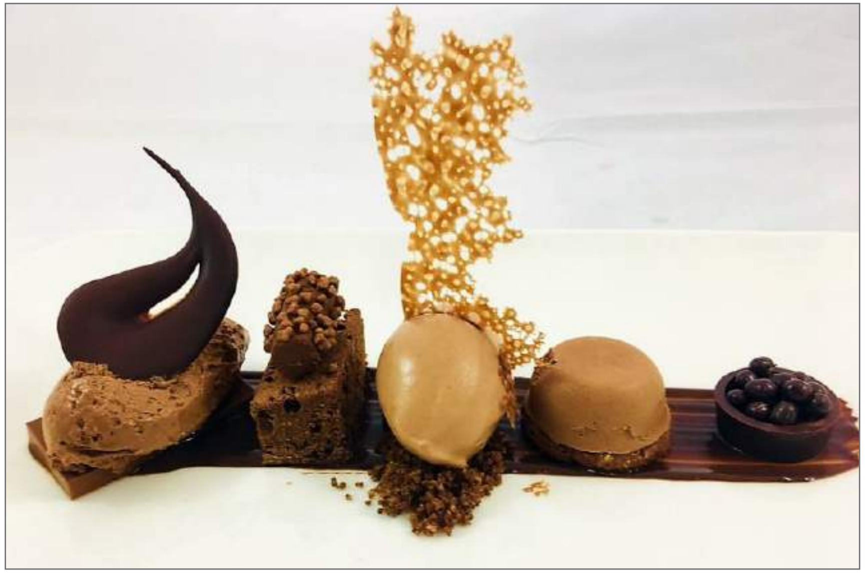
Cilindro de maracuyá con citronela y vainilla con mango, helado de melocotón y salsa de yogurt

FRÉSAME

Mousse de vainilla con gelatina de fresa, toffee, galleta crumble, sorbete de fresa y moscatel

CALIPSO

Crema de piña con canelón de plátano, bescuit de maracuyá, helado de chocolate dulcei y caramelo de remolacha



11 TEXTURAS DE CHOCOLATE

Pincelada de chocolate, gelatina, mousse y lágrima de chocolate, brownie, crumble, helado y crujiente de chocolate, cremoso de chocolate, bombón de chocolate negro en “ganache” y pequeñas esferas de chocolate.

xerta
catering

Tartas

Mundo de frutas
Fresa con mango y vainilla

Café y caramelo
Chocolate con leche con café y caramelo

Piña
Chocolate blanco con piña tostada

Cítricos
Naranja y limón con maracuyá

Red&Black
Chocolate negro con frutos rojos

Sopa de la Reina
Nuestra V.O.

Praliné
Chocolate praliné

Chips-Ahoy
Galletas Chips-Ahoy con mascarpone

Cheese Cake
Pastel de queso

Turrón
Turrón con vainilla

xerta
catering

Bodega

VINOS BODA

VINO BLANCO

Modernista - DO Terra Alta
Palacio de Bornos - DO Ribera del Duero
Xic - DO Penedès

VINO TINTO

Indià - DO Terra Alta
Montesa - DO Rioja
Juana Gil 12 - DO Jumila

CAVA

Juvé Camps
Agustí Torelló
Parxet

VINOS PREMIUM

VINO BLANCO

Gessami de Gramona - DO Penedès
Indià blanco - DO Terra Alta
Señorío de la Rozaleda - DO Rías Baixas

VINO TINTO

Trus - DO Ribera del Duero
Camins del Priorat - DO Priorat
Gamberro - DO Terra Alta
Sant Bru - DO Montsant

CAVA

Recaredo
Maria Cabané
Torelló
Imperial de Gramona

VINOS DOBLE PREMIUM

VINO BLANCO

Gamberro - DO Terra Alta
Terrers Gauda - DO Rías Baixas

VINO TINTO

Pago de los Capellanes - DO Ribera del Duero
Allende - DO Rioja
Aristides - DO Castilla y León

CAVA

Kripta
Moët Chandon
Veuve Clicquot

by Frau López

xerta
catering

info@xertacatering.com

xertacatering.com