CATERING

Martin Berasategui

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



NÚS

elegancia, excelencia, y singularidad

MENÚ VANGUARDIA

ENTRANTE

Ravioli de pasta fina con guiso de ternera sobre una crema de apionabo, jugo de carne y puerro confitado

O

Emulsión de tomate, velo de gamba roja, mayo de rúcula y brotes de hinojo encurtidos

PRINCIPAL

Solomillo de vaca madurado sobre lecho de clorofila, acelgas y una fina lámina de ibérico

O

Rodaballo asado al pil pil de ajetes , acompañados de piquillos al fuego

Pan de masa madre para disfrutar con un buen aceite de oliva

POSTRE

La piedra incógnita:

Este postre no se puede explicar, es una sorpresa. Podrá tener conceptos cítricos, del mundo del chocolate o puede que lácticos; hasta el último momento no sabrás tu ultimo bocado dulce.

BODEGA INCLUIDA

La Locomotora Verdejo y Ca N'Estruc (1 Botella cada 4)

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

80€

1 entrante, 1 principal, 1 postre y bodega
Precio por persona
IVA no incluido
Tiempo de duración 2 horas

elegancia, excelencia, y singularidad

MENÚ TRADICIÓN

APERITIVO EN CENTRO MESA

Steak tartar de solomillo con encurtidos y yema de huevo

Emulsión de mejillón con sardinillas, mejillones y alcaparras

Ensaladilla de ventresca, patata y piparras con mahonesa de aceite de oliva

Guiso tradicional a fuego lento de calamar y albóndigas de ternera

Cocochas de bacalao al pil pil

ENTRANTE

Raviolo de duxelle de hongos con salsa ligera de cebolleta fresca y setas de temporada

O

Crema de apionabo con foie asado y vieiras

PRINCIPAL

Carrillera de ternera guisada al oloroso con cebolla morada asada al vino

O

Lomo de merluza en salsa verde muy verde con berberechos

Pan de masa madre para disfrutar con un buen aceite de oliva

POSTRE

La piedra incógnita:

Este postre no se puede explicar, es una sorpresa. Podrá tener conceptos cítricos, del mundo del chocolate o puede que lácticos; hasta el último momento no sabrás tu ultimo bocado dulce.

BODEGA INCLUIDA

Gotim Blanc y Mas Picosa (1 Botella cada 4)

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

99€

Aperitivos a compartir,1 entrante,
1 principal, 1 postre y bodega
Precio por persona
IVA no incluido
Tiempo de duración 2 horas

elegancia, excelencia, y singularidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS INDIVIDUALES

Queso zamorano texturizado con miel sobre crujiente de remolacha

Gilda liquida con esfera de aceituna picual

Anchoa con mantequilla de alcaparras sobre una fina tosta

MENÚ

Emulsión de tomate, velo de gamba roja, mayo de rúcula y brotes de hinojo encurtidos

-

Ravioli de pasta fina con guiso de ternera sobre una crema de apio nabo, jugo de carne y puerro confitado

-

Solomillo de vaca madurado sobre lecho de clorofila, acelgas y una fina lámina de ibérico

-

Rodaballo asado al pil pil de ajetes acompañado de piquillos al fuego

Pan de masa madre para disfrutar con un buen aceite de oliva

POSTRE

La piedra incógnita:

Este postre no se puede explicar, es una sorpresa. Podrá tener conceptos cítricos, del mundo del chocolate o puede que lácticos; hasta el último momento no sabrás tu ultimo bocado dulce.

BODEGA INCLUIDA

Petit Caus Blanc y Vizcarra Senda del Oro (1 botella cada 3)

Aguas, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

115€

Aperitivos individuales, menu y bodega
Precio por persona
IVA no incluido
Tiempo de duración 2 horas

CATERING

Martin Berasategui

GASTRORDINARY EVENTS