



Pica-pica de bodas

De las siguientes referencias, se escogen entre 10 y 14 según lo acordado con el responsable del catering.

- Piruleta de provolone
- Tacos de parmesano
- Jamón ibérico 5 J
- Chupito de foie micuit trufado, tostadita de pan de nueces
- Buñuelo de gamba de Vilanova y queso de cabra
- Buñuelos de merluza
- Buñuelos de bacalao de Islandia
- Makis de salmón marinado rellenos de langostino y atún
- Rissoto de foie y parmesano
- Rissoto de shiitake y manchego
- Chistorra envuelta de pasta brié y gorgonzola
- Croquetas de jamón ibérico
- Salmón fresco rebozado, salsa rosa
- Corazones de alcachofa braseada, foie y parmesano (producto de temporada)
- Coca de escalivada, bacón y provolone gratinado
- Mini Carpaccio de gamba, ajitos confitados y trufa
- Mini Carpaccio de ternera, virutas de parmesano Regiano
- Mini empedrat de judía del ganchet y gambas
- Mini sablé de parmesano, confitura de tomate, cebolla de Figueras
- Coca de salmonetes en escabeche
- Tataki de atún rojo
- Mini steak tartar
- Chips de patata y anís estrellado
- Cucharita de shashimi de atún rojo y salmón ahumado
- Chupito de melón y jamón ibérico
- Pizza de mozzarella, provolone y bacón
- Habitas baby salteadas, ajos tiernos y cigalas
- Coca de brié y jamón ibérico
- Mini hamburguesa, bacón, parmesano, mermelada de cebolla
- Chupito de bacalao ahumado, mermelada de tomate y kalamata

Nueces de macadamia
Mini copita de salmón marinado con guacamole
Croquetas de bacalao y jamón ibérico
Langostino de Palamós en tempura
Pulpo a la gallega, sobre patata confitada y vinagreta de pesto
Pincho de butifarra de Perol
Paté de butifarra trufado
Mini flan de gamba de Vilanova y trufa