

M&F ESPAI+



C/ Àliga, 9, local 2 baixos
08014 BARCELONA



M&F ESPA I+

Somos un equipo con un espíritu creativo y queremos que esto se manifieste en nuestros platos. Conscientes de que el ojo también come, transformamos productos de proximidad, temporada y de mercado en delicias bonitas y sabrosas para vuestro paladar.

La Navidad son fechas especiales de unión, alegría y una buena comida es la base principal para que tu evento se convierta en inolvidable!

Estos menús son orientativos, si necesitas otro tipo de formato o precio lo podemos hacer a medida sin ningún problema, nos lo comunicas y te hacemos una propuesta que se ajuste a tus necesidades.

OPCIONES FORMATO PICA PICA





OPCIÓN NÚM 1

35 €

+ IVA 10 %

SHOT DE CALDO NAVIDEÑO CASERO CON GALETS

BOCADOS DE TARTAleta CON:

SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y RABANITO PICANTE, CON QUESO DE CABRA, CEBOLLA CAMELO Y NUECES DE PECAN,

VARIADO DE VASITOS CON:

BROTOS, JAMÓN DE PATO, QUESO BRIE Y GRANADA Y OTROS CON VIRUTAS DE PARMESANO Y TOMATE CHERRY CONFITADO

TRIO DE CROQUETAS:

DE TROMPETAS DE LA MUERTE Y BONIATO, DE RABO DE TORO Y DE JAMÓN DE BELLOTA

VARIADO DE MINI CUCHARITAS:

FRICANDÓ CON MINI PATATA, CANELÓN DE RUSTIDO Y BECHAMEL TRUFADA Y OTRO CANELÓN VEGETARIANO

MINI PATATAS RELLENAS CON DELICIA DE GAMBA

CAZUELITA CON GALTA DE TERNERA Y PARMENIERE DE BONIATO

DULCES CASEROS Y PIÑA CON MENTA FRESCA



OPCIÓN NÚM 2

35 €

+ IVA 10 %

SHOT DE CREMA DE CALABAZA CON GAMBA REBOZADA EN PANKO

MIX DE MINI EMPANADAS RELLENAS DE:

CORDERO Y CIRUELA

BONIATO Y QUESO DE CABRA O BIEN PERA, GORGONZOLA Y NUECES

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

TABLA DE QUESOS CON TOSTADITAS

MIX DE CROQUETAS GOURMET:

DE BACALAO, DE RUSTIDO CON POLLO DE CORRAL Y OTRAS VEGANAS

SURTIDO DE TARTALETAS SALADAS:

MORCILLA, QUESO BRIE Y MANZANA, ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA

STRACCIATELA DE BURRATA CON LIMA, TOMATES CONFITADOS

ENDIVIAS RELLENAS DE CREMA DE QUESOS Y NUECES CAMELIZADAS

FAJITAS RELLENAS

DE GALTA DE TERNERA Y ZANAHORIA CAMELIZADA;

PROVOLONE, CEBOLLA CARAMELO Y CALABACIN

DULCES ARTESANOS Y PIZARRA DE FRUTA DE TEMPORADA



OPCIÓN NÚM 3

35 €

+ IVA 10 %

SHOT DE CALDO DE NAVIDAD CON GALETS

TABLAS

DE JAMÓN IBÉRICO Y DE QUESOS ARTESANOS

TODO ACOMPAÑADO CON PAN DE COCA TOSTADO

DUO DE CROQUETAS:

DE BACALAO Y DE RUSTIDO

CHOUX CON DELICIA DE GAMBA Y ENELDO

TARTALETA

CON ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA, OTROS CON ANCHOAS

VASITO DE BROTES CON MAGRET D EPATO, GRANADA Y BRIE

VARIADO DE MINI QUICHES:

LORRAINE Y DE CALABAZA CON MOZZARELLA

CAZUELITA DE FRICANDÓ VEGETARIANO DE SETAS CON CREMOSO

CAZUELITA DE GALTA DE TERNERA CON PARMENTIERE DE PATATA

DULCES ARTESANOS Y FRUTA DE TEMPORADA



OPCIÓN BARRA DE BEBIDAS Y EXTRAS

EL PRECIO DE LA BARRA LIBRE ES POR PERSONA (CALCULADO PARA DOS HORAS MÁXIMO)

QUE INCLUYE?

AGUA MINERAL

AGUA CON GAS

SOFT DRINKS VARIADAS

CERVEZA CON ALCOHOL

CERVEZA SIN ALCOHOL

CERVEZA SIN GLUTEN

VINOS CON D.O. BLANCO Y TINTO

CAVA

LIMONES, NARANJAS, HIELO PARA EL SERVICIO

VASOS DE CRISTAL PARA LAS BEBIDAS

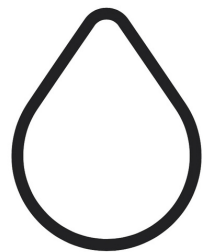
CUBOS ENFRIAR

MATERIAL BARRA: CUBITERAS, PINZAS

PRECIOS STAFF SERVICIO:

MÍNIMO 4 HORAS DE SERVICIO:

SE CALCULA 2 CAMAREROS CADA 25 PERSONAS: 160 € DE (1 A 4 HORAS)



M&F ESPAI+

