

Cocineros a domicilio

www.picoplato.com

Menú Adultos precio por persona 65€

Aperitivo bienvenida en mesa

Snacks de bienvenida
Tartaleta de huevo frito de codorniz y pisto
Coca de cebolla tierna y brie trufado
Enrollado crujiente de marisco
Lubina envuelta en hilos de patata con salsa brava
Langostino crujiente al curri
Selección de croquetas

Primer plato (a escoger una opción)

Ensalada de ceps, langostinos y queso Idiazábal
Gazpacho suave de cerezas y buey de mar
Tatin de manzana y foie
Pastel de merluza con tomates y crudites
Ravioli gigante de marisco y verduras al dente con bullabesa de crustáceos
Canelones Suprem con bechamel de ceps y trufa

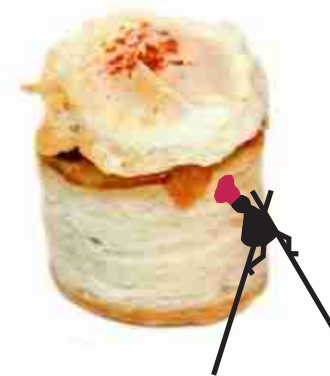
Segundo plato (a escoger una opción)

Merluza de pincho con salteado de verduras del tiempo
Suquet de rape al estilo pescador
Codorniz deshuesada rellena de foie con platillo de manzanas, orejones, pasas y piñones
Costillar de cordero con salsa de romero, acompañado de patatas y pimientos a horno
Ternera lechal asada con timbal de patatas a la crema

Postre (a escoger una opción)

Tartaleta de té verde, mouse de yuzu y mermelada de cítricos
Espuma de crema catalana quemada con fresitas del bosque
Nuestro coulant de chocolate con praliné de avellanas
Ensalada fresca de frutas y texturas de mercado

Pan de sabores



Menú niños precio por persona 30€

Aperitivo bienvenida en mesa

Lubina envuelta en hilos de patata con salsa brava
Langostino crujiente al curri
Selección de croquetas

Primer plato (a escoger una opción)

Canelones caseros
Arroz tres delicias
Macarrones con salsa de tomate

Segundo plato (a escoger una opción)

Pollo al horno con timbal de patatas
Libritos con patatas
Calamares a la romana

Postre (a escoger una opción)

Flan casero
Mini coulant de chocolate
Macedonia de fruta

Pan de sabores
El menú de niños menores de 10 años



Nuestro servicio incluye

Estos menús incluyen

Un cocinero
Cesta de la compra
Preparación de la mesa
Aperitivo: 7 piezas por persona
Primer plato , a escoger una opción
Segundo plato, a escoger una opción
Postre, a escoger una opción
Servicio de camarero (a partir de 8 comensales)
Limpieza de cocina

No incluye

7% de IVA sobre la parte gastronómica
16% de IVA sobre bebida y vajilla
Bebida (consulte nuestra carta de vinos)
Vajilla (posibilidad de alquiler de menaje)

Formas de pago

Paga y señal para reserva del día del 50%
El resto mediante transferencia o en efectivo al principio del servicio

Reservas

Catering Picoplato
C/Arc del treatre, 18b local4
08003 Barcelona



www.picoplato.com

Vinos blancos

Alella. Marques d'Alella, clásico 2008. 14€
Galicia. Martin Codax. Albariño. Rias baixas. 17€
Penedés. Jean Leon. Petit Chardonay. 19€
Rueda. Perro verde. Verdejo. 16€
Tramoya, D.O Rueda variedad Verdejo. 10€

Vinos negros

Baleares AN/2 2006. 20€
Cataluña. Torres Nerola. 21€
Costers del Segre. Castell del Remei. Gotim bru. 14€
Montsant. Bruberry 2008. 17€
Penedes. Mas contal. Cabenet Sauvignon Merlot 2007. 15€
Ribera. Emilio moro. Finca Resalso 2008. 19€
Protos. Reserva 2004. 29€
Rioja Allende 2004. 22€
Toro finca sobreño. 04 17€
Mileto, D.O Rioja crianza. 11.8€

Cavas

Teresa Mata Brut natre, D.O Penedés. 12€
Agustí Torelló Mata, Brut reserva. 17.5€
Agustí Torelló Mata, Brut rosat trepat. 18.5€
Jové & Camps, Brut Reserva. 20€
Gramona Brut Imperial. 24€

Si desea alguna otra marca no dude en consultarnos precio.

