

HOME*Chef*

CATERING

Pica Pica
Primavera-Estiu
2024



HOME*Chef*

CATERING

*Home chef us presenta moltes novetats;
El nostre xef Eugeni Cortés Belmonte amb una àmplia
experiència en el sector ens proposa nous plats succulents i
originals per a aquesta Primavera-Estiu 2024
ENJOY!!*

*Cerca els nous símbols: **V** vegetarià, **C** apte
per a celíacs, **V*** vegà **L** sense lactosa .*



Pica Pica Canet Rock

- Amanida de pollastre, amb margallons, mànec i maionesa al curri C
- Galeta d'oliva negra, formatge i orenga V
- Bomba de pulled pork
- Vol au vent de pernil, formatge i y ou de guatlla
- Rollitos shangai amb salsa sweet chili L
- Broqueta de gamba arrebossada amb maionesa de wasabi **27,85€/persona** IVA no inclòs
- Croquetes casolanes de pernil ibèric
- Mini hamburguesa de vedella amb ceba cruixent i chipotle premsada L
- Banofee V



Pica Pica El Grec

- Gotet amanida de lleties, carbassa i cecina amb oli d' alfàbrega L C
- Pastis tatin tomàquet amb bocconi V
- Plàtan macho, guacamole i gamba L C
- Focaccia de mortadella de Bolonya, formatge fumat i pesto
- Croquetes d'espínacs V
- Enrotllat de salmó marinat farcit d'ou dur ,cranc i picada de festucs C
- Premsatge de vedella angus amb puré de patates i celeri C
- Sandvitx cubà
- Mousse de yuzu cheesecake V

27,85€/persona IVA no inclòs



Pica Pica Sonar

HOME*Chef*
CATERING

- Amanida de col kale, pera i gorgonzola V C
- Ceviche de gambes i mànec L C
- Sandvitx de pollastre al curri L
- Cochinita pibil L
- Croqueta albergínia, formatge cabra i mel V
- Broqueta de gamba amb panko i salsa maionesa kimchi
- Mini hamburguesa vedella amb formatge i xampinyons premsat
- Gotet de gnochis amb salsa d'espínacs i nous V C
- Mini quiche d'espàrrecs bladers i formatge brie V
- Panacotta d'albercoc en dues textures V

27,85€/persona IVA no inclòs



Pica Pica Primavera sound vegetarià

- Got de col kale, pera i formatge gorgonzola V C
- Galeta d'oliva negra, formagla i orenga V
- Crestes d'albergínia, carabassó i feta V
- Nuggets coliflor V
- Croquetes d'espínacs i pinyons V
- Gnochis de patata amb salsa d'espínacs i nous V C V*
- Planxadit d'escalivada i brie V
- Broqueta de fruita VLCV*
- Brookie de xocolata blanca i festucs V

27,85€/persona IVA no inclòs



Pica Pica Perelada vegano

- Amanida de lleties, carbassa i oli d' alfàbrega V L C V*
- Torradita de guacamole, tomàquet confitat i brots de mostassa V L V*
- Crestes d'albergínia, carabassó i formatge vegà VLV*
- Broqueta de verdures i romesco VLCV*
- Plàtan macho, guacamole i heura VLCV*
- Gnochis de patata amb salsa d'espínacs i nous V LCV*
- Planxadit d'escalivada i portobell amb romesco VLV*
- Broqueta de fruita VLCV*
- Cookie vegana VLV*

29€/persona IVA no inclòs



Pica Pica Cap Roig celiaco

- Amanida de pollastre al curri, amb margallons, mànec i maionesa al curri C
- Ceviche de gambes i mànec LC
- Xapata sense gluten de pollastre al curri LC
- Plàtan macho, guacamole i gamba LC
- Croqueta especial celíac C
- Broqueta de gamba brasa i salsa maionesa kimchi C
- Mini hamburguesa vedella amb formatge i xampinyons premsat (pa sense gluten) C
- Gotet de gnochis amb salsa d'espínacs i nous VL C V*
- Premsat de vedella angus amb puré de patates i celeri C
- Panacotta d'albaricoc en dues textures VC

28,50€/persona IVA no incluído



Pica Pica **Cruilla** sin lactosa

- Amanida de lleties, carabassa, cecina i oli d' alfàbrega L C
- Plàtan macho, guacamole i gamba L C
- Premsat de vedella angus amb escalivada L C
- Cochinita Pibil L
- Ceviche de gambes i màneg LC V
- Focaccia de mortadella i pesto L
- Vol au vent de pernil dolç i ou guatlla L
- Mini hamburguesa vedella amb xampinyons premsat L
- Gotet de pinya V L C V*

27,85€/persona IVA no inclòs



HOME*Chef*

CATERING

Maracaibo, 22 bis | Barcelona 08030

RGSEAA: 26.021118-B - RSIPAC: 26.08494/CAT

www.h-chef.com | pedidos@h-chef.com | T. 902 33 24 33

