

HOME *Chef*

CATERING

Pica Picas
Primavera-Verano
2024



HOME*Chef*

CATERING

*Home Chef os presenta muchas novedades;
Nuestro chef Eugeni Cortés Belmonte con una amplia
experiencia en el sector nos propone nuevos platos succulentos
y originales para esta Primavera-Verano 2024*

ENJOY!!

*Busca los nuevos símbolos **V** vegetariano, **C**
apto para celíacos, **V*** vegano **L** sin lactosa .*



Pica Pica Canet Rock

- Ensalada de pollo, con palmitos, mango y mayonesa al curry **C**
- Galleta de aceituna negra, queso y orégano **V**
- Bomba de pulled pork
- Vol au vent de jamón, queso y huevo de codorniz
- Rollitos shangai con salsa sweet chili **L**
- Brocheta de gamba rebozada con mayonesa de wasabi
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla crujiente y chipotle prensada **L**
- Banofee **V**

27,85€/persona IVA no incluido



Pica Pica El Grec

- Vasito ensalada de lentejas, calabaza y cecina con aceite de albahaca L C
- Tarta tatin tomate con bocconi V
- Plátano macho, guacamole y gamba L C
- Focaccia de mortadela de Bolonia, queso ahumado y pesto
- Croqueta de espinacas V
- Enrollado de salmón marinado relleno de huevo duro ,cangrejo y picada de pistachos C
- Prensado de ternera angus con puré de patatas y celeri C
- Sandwich cubano
- Mousse de yuzu con cheesecake V

27,85€/persona IVA no incluido



Pica Pica Sonar

HOME*Chef*
CATERING

- Ensalada de col kale, pera y gorgonzola **V C**
- Ceviche de gambas y mango **L C**
- Sandwich de pollo al curry **L**
- Cochinita pibil **L**
- Croqueta berenjena, queso cabra y miel **V**
- Brocheta de gamba con panko y salsa mayonesa kimchi
- Mini hamburguesa ternera con queso y champiñones prensado
- Vasito de gnochis con salsa de espinacas y nueces **V C**
- Mini quiche de espárragos trigueros y queso brie **V**
- Panacotta de albaricoque en dos texturas **V**

27,85€/persona IVA no incluido



Pica Pica Primavera sound vegetariano

- Vasito de col kale, pera y queso gorgonzola **V C**
- Galleta de aceituna negra, queso y orégano **V**
- Empanadillas de berenjena, calabacín y feta **V**
- Nuggets coliflor **V**
- Croquetas de espinacas y piñones **V**
- Gnochis de patata con salsa de espinacas y nueces **V C V***
- Planchadito de escalivada y brie **V**
- Brocheta de fruta **VLCV***
- Brookie de chocolate blanco y pistachos **V**

27,85€/persona IVA no incluido



Pica Pica Perelada vegano

- Ensalada de lentejas, calabaza y aceite de albahaca **VL CV***
- Tostadita de guacamole, tomate confitado y brotes de mostaza **VL V***
- Empanadillas de berenjena, calabacín y queso vegano **VLV***
- Brocheta de verduras y romesco **VL CV***
- Plátano macho, guacamole y heura **VL CV***
- Gnochis de patata con salsa de espinacas y nueces **V L CV***
- Planchadito de escalivada y portobello con romesco **VL V***
- Brocheta de fruta **VL CV***
- cookie vegana **VL V***

29€/persona IVA no incluido



Pica Pica Cap Roig celiaco

- Ensalada de pollo al curry, con palmitos, mango y mayonesa al curry **C**
- Ceviche de gambas y mango **LC**
- Chapata sin gluten de pollo al curry **LC**
- Plátano macho, guacamole y gamba **LC**
- Croqueta especial celiaco **C**
- Brocheta de gamba brasa y salsa mayonesa kimchi **C**
- Mini hamburguesa ternera con queso y champiñones prensado (pan sin gluten) **C**
- Vasito de gnochis con salsa de espinacas y nueces **VL C V***
- Prensado de ternera angus con puré de patatas y celeri **C**
- Panacotta de albaricoque en dos texturas **VC**

28,50€/persona IVA no incluido



Pica Pica Cruilla sin lactosa

- Ensalada de lentejas, calabaza, cecina y aceite de albahaca L C
- Plátano macho, guacamole y gamba L C
- Prensado de ternera angus con escalivada L C
- Cochinita Pibil L
- Ceviche de gambas y mango LC V
- Focaccia de mortadela y pesto L
- Vol au vent de jamón dulce y huevito codorniz L
- Mini hamburguesa ternera con champiñones prensado L
- Vasito de piña V L C V*

27,85€/persona IVA no incluido



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

