BONITA CATERING

CATÁLOGO SELECCIÓN DE CÓCTEL & CANAPÉS

SELECCIÓN DE CANAPÉS (15 OPCIONES)

MENÚ CÓCTEL

01. Tartar de Atún Rojo
Sobre alga nori crujiente, sésamo tostado y mahonesa de cítricos.

02. Blini Artesanal de Salmón
Salmón ahumado con crema agria de eneldo y perlas de lima.

03. Salmorejo Cordobés
Servido en vasito elegante con virutas de ibérico y huevo de codorniz.

04. Rollito de Carpaccio de Ternera
Relleno de pesto artesano de albahaca fresca y piñones tostados.

05. Tartar de Aguacate & Gamba Blanca
Gamba blanca de Málaga con vinagreta suave de maracuyá.

06. Bocadito de Queso Manchego
Queso curado sobre tosta crujiente y dulce de membrillo.

07. Tosta de Tapenade & Tomate Seco
Olivas negras reducidas con especias y tomate seco mediterráneo.

08. Minicroquetas de Chivo Lechal
Chivo lechal malagueño con aroma de romero y miel de caña.

09. Piruleta de Langostino en Panko
Langostino crujiente con salsa agridulce de mango de la comarca.

10. Crujiente de Queso Payoyo
Pasta filo dorada al horno rellena de Payoyo y miel de flores.

11. Falafel Crujiente Vegano
Bocado vegetal especiado servido con salsa de yogur y menta.

12. Gyoza Japonesa a la Plancha
Rellena de verduras y cerdo, acompañada de salsa ponzu.

13. Dátil Relleno de Queso Azul
Envuelto en bacon crujiente caliente (contraste agridulce).

14. Bao de Costilla Ibérica BBQ
Pan al vapor relleno de carne melosa con crujiente de cebolla.

15. Piruleta de Cabra & Pistacho ★
Creación de Autor: Queso de cabra local en rebozado de pistacho crujiente con salsa de fresas.