BONITA CATERING

BODAS · EVENTOS CORPORATIVOS · COCINA DE AUTOR

MENÚ 1: GALA MEDITERRÁNEO

Tradición & Costa · Ingredientes Km 0 reinterpretados con la elegancia de la Costa del Sol.

PRIMER PASE — ENTRANTES (A ELEGIR)

Carpaccio de Atún Rojo de Almadraba
Laminado fino servido con mousse cremosa de aguacate, puntos de ali-oli suave y toque de salsa de soja ligera.

Camembert de Málaga Gratinado
Queso fundido al horno acompañado de salsa artesanal de arándanos silvestres y tostas crujientes.

Canelón Crujiente de Cerdo Desmechado (Pulled Pork)
Relleno de carne melosa cocinada a baja temperatura con su propio jugo concentrado.

SEGUNDO PASE — PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

Corvina Salvaje con Picadillo de Gambas
Asada a la plancha, sobre picadillo fresco de gamba blanca de Málaga y mini patatas nuevas confitadas al tomillo limonero (Km 0).

Steak de Entrecot Madurado a la Brasa
Corte premium a la parrilla con puré parmentier de patata temprana de Málaga con AOVE de Periana y verduras de temporada asadas (Km 0).

Burger Artesanal de Lentejas & Setas (Opción Veggie)
Acompañada de verduras de la huerta del Guadalhorce asadas a la leña (Km 0).

TERCER PASE — POSTRES (A ELEGIR)

Milhojas Invertido de Vainilla Bourbon & Frambuesas Frescas
Finas capas crujientes de hojaldre con crema ligera de vainilla Bourbon y frambuesas frescas de temporada.

Crema Catalana Reinterpretada con Cítricos
Textura suave y delicada aromatizada con cítricos de la vega del Guadalhorce y costra crujiente de azúcar.

Bombón de Chocolate con Cremoso de Naranja
Bocado gourmet de cacao fino de aroma con corazón cremoso de naranjas locales.