BONITA CATERING

BODAS · EVENTOS CORPORATIVOS · COCINA DE AUTOR

MENÚ: THE SPANISH EXPERIENCE

Una propuesta artesanal de tapas, arroces a la brasa y gastronomía tradicional con sello de autor.

1. SANGRÍA DE BIENVENIDA (A ELEGIR)

Sangría Tradicional de Autor
Vino tinto seleccionado, macerado con frutas de la huerta del Guadalhorce y especias aromáticas.

Sangría Blanca de Cava
Elaborada con Cava Brut seleccionada, toques cítricos andaluces y frutas frescas de temporada.

2. SELECCIÓN DE TAPAS GOURMET (PARA COMPARTIR)

Croquetas Cremosas de Espinancas Frescas
Con bechamel melosa y rebozado crujiente artesanal.

Tortilla Tradicional de Patatas
Jugosa tortilla al estilo español preparada con patatas locales y huevos camperos.

Calamaritos Fritos de la Costa
Tiernos calamares a la andaluza servidos con limón recién exprimido de la vega.

Ensaladilla Rusa Premium
Elaborada al estilo de autor con patata seleccionada, mahonesa suave y lomos de atún.

Lascas de Queso Manchego al Aceite de Trufa
Queso manchego curado aromatizado con toque de trufa negra.

3. PAELLA TRADICIONAL A LA BRASA (A ELEGIR OPCIÓN)

Paella Mixta Especial del Chef
Arroz con el perfecto punto de socarrat, combinando cortes seleccionados de carne y marisco de la costa.

Paella de Marisco de la Costa
Con gambones, calamares y sofrito marinero de marisco fresco de roca.

Paella Campera de Carne (Pollo & Cerdo)
Con pollo campero, magro de cerdo ibérico, verduras de la huerta e infusión de romero silvestre.

Paella Negra de Calamar & Ali-oli de Autor
Arroz en su tinta con tropezones de calamar fresco y suave ali-oli casero.

Paella Vegetariana de la Huerta del Guadalhorce
Con verduras locales de temporada asadas al carbón y caldo vegetal intensificado.

4. EL BROCHE DULCE

Crema Catalana de Frutas de Temporada
Crema suave caramelizada al soplete, acompañada de selección de frutas frescas locales.