

# EL DIEN

CÀTERING

Una celebración

con estilo



A tu *gusto*



# Aperitivos de bienvenida

Mientras los invitados esperan a la pareja...

## Para picar

- Cornetes de chips de patata con salsa de vermut
- Cornetes de chips de verduras
- Aceitunas al cava en lata
- Aceitunas cocktail en lata
- Palos crujientes de sésamo, pipas, amapola y pimentón
- La vermutería**  
vermut, sifones, brocheta de aceitunas rellenas con boquerón, brocheta de mejillón y piparra, brocheta de fuet con queso. Todo aliñado con un surtido de salsas
- Barra de smoothies**  
chocolate, fresa, té matcha y mango
- Philo-pizza al orégano**
- Pipetas de vermut con aceitunas y mejillones**
- Tempura de pistachos**

## Para refrescarnos

- Baby Gintónic**
- Barra temática de zumos ecológicos**
- Barra temática de aguas infusionadas - a escoger**
- Barra de refrescos bio - a escoger**
- Copa de cava Vives Ambrós**  
medalla de oro en el Concours Mondial Bruxelles 2023
- Copa de cava Rosado ecològic Vives Ambrós**  
medalla de oro en el Concours Mondial Bruxelles 2023
- Kir Royal** - el cóctel de cava por excelencia
- Limonada artesana al romero**
- La Birrería**
- Barra de mini Bloody Mary**
- Vermut ecológico 9+**
- Barra temática Baby Gintònic**



# show cooking

## Bufets o barras temáticas

### Para complementar vuestros aperitivos

#### Barra de aperitivos infantiles

Arroz bomba a la brasa - a escoger

Brasa de brochetas de entrecot ecológico a la brasa

Brasa de sartas de pulpo roquero con tocino

Brasa de gambas rojas

Brasa de marisco de Tarragona

Brasa de minibrochetas de filete de ternera ecológica

Minihamburguesas de ternera ecológica

Brasa de "xuletón"

Embutidos artesanos y ecológicos del Pirineo  
con pan de pueblo

Fideuá

La tortillería

La green&healthy

De foies

Las burguers veggies

Foie a la plancha

Quesos de Pastor del Pirineo al corte

#### Ahumados

Ibéricos

con pan de pueblo

Ostras del Delta

Huevos fritos de codorniz con caviar Nacarii de la Vall

Jamón ibérico al corte

con pan de cristal

Jamón ibérico

con pan de cristal

Salmones ahumados con especias y crackers

Sushis, niguiris, makis con soja,  
jengibre y wasabi

Tacos de pulled pork con cebolla roja encurtida

Buffet de mar

Degustación de cervezas artesanas

Tirador de cerveza

Tirador de cervezas artesanas

Vinos seleccionados para hacer el maridaje



# Aperitivos *fríos*



## **Bacalao confitado**

con compota de tomate, aceitunas negras y crujiente de arroz verde

## **Brocheta de tomate**

con texturas, queso fresco, pesto de piñones y romero liofilizado

## **Canelón**

**de salmón&salmón&salmón**

## **Coca de salmón**

con salsa tártara y frutos del bosque

## **Cono-pizza de sardina ahumada**

con cherry, mozzarella y albahaca

## **Cornete de brandada de bacalao**

con miel y crispi de mango

## **Cornete de foie**

con jamón de pato y jalea de ratafia

## **Cornet de tartar de salmón**

con mahonesa de mostaza

## **Esqueixada de bacalao**

con boletus edulis confitados, habitas y aceite de cebollino

## **Gaspacho de cerezas**

con gambas confitadas y crujiente de ibérico

## **Gaspacho de melocotón**

con langostinos y sésamo

## **Grisini-air crujiente de jamón ibérico**

## **Hummus de garbancitos**

de la Segarra con crudités, pimentón y cracker de tinta

## **Pan de frutas**

con escalivada, anchoas de la Escala y aceite de aceitunas verdes

## **Pulpo a la gallega**

con crujiente de patata violeta, romesco y sal negra

## **Salmorejo de fresas**

con aceite de albahaca y cremoso de queso

## **Sardinias marinadas al vermut**

con yogur griego y caviar de trucha

## **Boquerones marinados**

### **a las 5 pimientos**

con guacamole y espárragos trigueros

## **Maki de calçots y salmón**

con gratinado de wasabi, romesco y germinado de remolacha

## **Tostadas de pan de frutas**

con guacamole, tomate seco y anchoas

## **Vichyssoise de coco**

con berberechos al vapor y aceite de pistachos

## **Chupa-chup de queso de pastor**

con membrillo y almendra crocante

# Aperitivos fríos

## premium

### **Ensalada en conserva de bonito en escabeche**

con caviar de aceite y compota de pimiento escalivado con rúcula

### **Bacalao confitado**

con piñones, sobrasada y emulsión de miel

### **Brioche de té matcha y naranja**

con carpaccio de pulpo y mayonesa de pimientos rojos

### **Ceviche de corvina**

con maíz, cebolla roja y crispis de fresa

### **Coca de anguila ahumada del Delta**

con rebozuelos y tomate

### **Ensaladilla de pulpo y algas**

con caviar de trucha y brotes

### **Tatakya de ternera**

con sésamo negro, salsa hoisin y guisante wasabi

### **Tartar de manzana verde y pepino**

con gamba y dashi

### **Mejillón**

con pico de gallo y espuma de maracuyá y mango

### **Moules de tartar de atún**

con lemon curd, sakura y eneldo

### **Ajoverde**

con gamba, manzana verde y caviar de trucha

### **Uramaki de atún**

con tobiko y espárrago triguero

### **Coca de sardina ahumada**

con berenjena asada, yogur y curry

### **Crema de guisantes**

con langostino, papada y boletus edulis

### **Cremoso de mango**

con tartar de gamba, cítricos y caviar de aceite

### **Dado de atún, teriyaki y sésamo**

### **Ficatium**

terrina de foie de Preixana con higos y almendra crocante

### **Hummus**

con tatakya de atún y vinagreta de mostaza verde

### **Yogur de foie**

con cereales crujientes y compota de melocotón rojo

### **Lata de vermut 2.0**

### **Melón mojito**

con anchoa de la Escala y ron

### **Molde de hojaldre de pastrami**

con mayonesa de piñones y rúcula

### **Oliva esférica picante**

con roast beef y cremoso de queso

### **Ostra del Delta**

con lemon curd, caviar de salmón y jalea de cava

### **Pao Bao de atún a la asiática**

### **Sardina en escabeche**

con berenjena ahumada y caviar de wasabi

### **Bocadillo rústico de steak tartar de ternera ecológica**

### **Sopa de cereza**

con esturión ahumado y requesón de Tórrec

### **Tartar de tomate**

con sardina ahumada y aceitunas con texturas

### **Tiradito nikkei de pescado mantequilla**

con aguacate y perlas de llimón

### **Tartar de atún**

con guacamole y micro-germinados

### **Xatonada**

con aceituna negra esférica

### **Chupa-chup de foie y almendras**



# Aperitivos calientes

**Bacalao**  
con pil-pil de manzana verde y brotes

**Buñuelos de bacalao a la tinta**  
con aceite de perejil y pil-pil de manzana verde

**Buñuelos de bacalao**  
con mayonesa de limón e hilos de chili

**Conserva de pulpo a feira**  
con parmentier de patata violeta

**Crema de boletus**  
con avellanas

**Crema de foie**  
con castañas y polvo de carquiñoli

**Croquetas de jamón ibérico**  
con panko

**Fideuá de calamares**  
con alioli de manzana verde

**Fideuá**  
con senderuelas y bacon ahumado  
con alioli de melocotón

**Gulas al perfume de ajos tiernos**  
con ibérico, piñones y brotes

**Micro-bravas**

**Huevos de codorniz poché**  
con parmentier de patata y sobrasada

**Huevo ecológico**  
con emulsión de patata, papada y trufa

**Risotto de carreritas y chipirones**  
con queso suave de Tòrrec

**Torpedos en tempura**

**Tortilla de patatas deconstruida**  
con trufa

# Aperitivos calientes premium

**Bao de costilla de cerdo confitada**  
con cebolla morada

**Brioche de secreto ibérico**  
con queso y manzana asada

**Brocheta de langostino**  
con tempura crujiente de romesco  
y sésamo negro con mostaza verde

**Caracoles a las especias**

**Croqueta de queso de pastor**  
con emulsión de trufa

**Croquetas de boletus**  
con panko, cremoso de queso y  
tomillo

**Crema de boletus**  
con sardina ahumada y papada

**Strudel de confit de pato**  
con peras al vino blanco

**Emulsión de coliflor**  
con caviar Nacarii de la Vall

**Focaccia de aceitunas**  
con bacalao ahumado y confitura  
de tomate

**Falso risotto de espelta**  
con parma de Tòrrec y trufa

**Gambón**  
con crispio de muesli

**Micro-bikini de meloso de  
ternera ecológica**  
con queso cremoso y trufa

**Micro-bikini de ibérico y brie**  
con mantequilla ahumada

**Asado de butifarra y setas**  
con cremoso de patata y  
microgerminados

**Sándwich de molde de vino  
y pasas**  
con roast beef, cremoso de trufa,  
mostaza verde y microvegetales



# Aperitivos *dulces*

**Bombones de chocolate y tomillo**  
con almendra crocante

**Brownie de chocolate y pistachos**  
con puré de manzana verde

**Crema de mango**  
con emulsión de coco y crujiente de  
arándanos

**Emulsión de crema catalana**  
con frutos del bosque y lavanda

**Lionesas de nata**  
con crujiente de arándanos

**Almendras garrapiñadas**

**Rocas de chocolate**

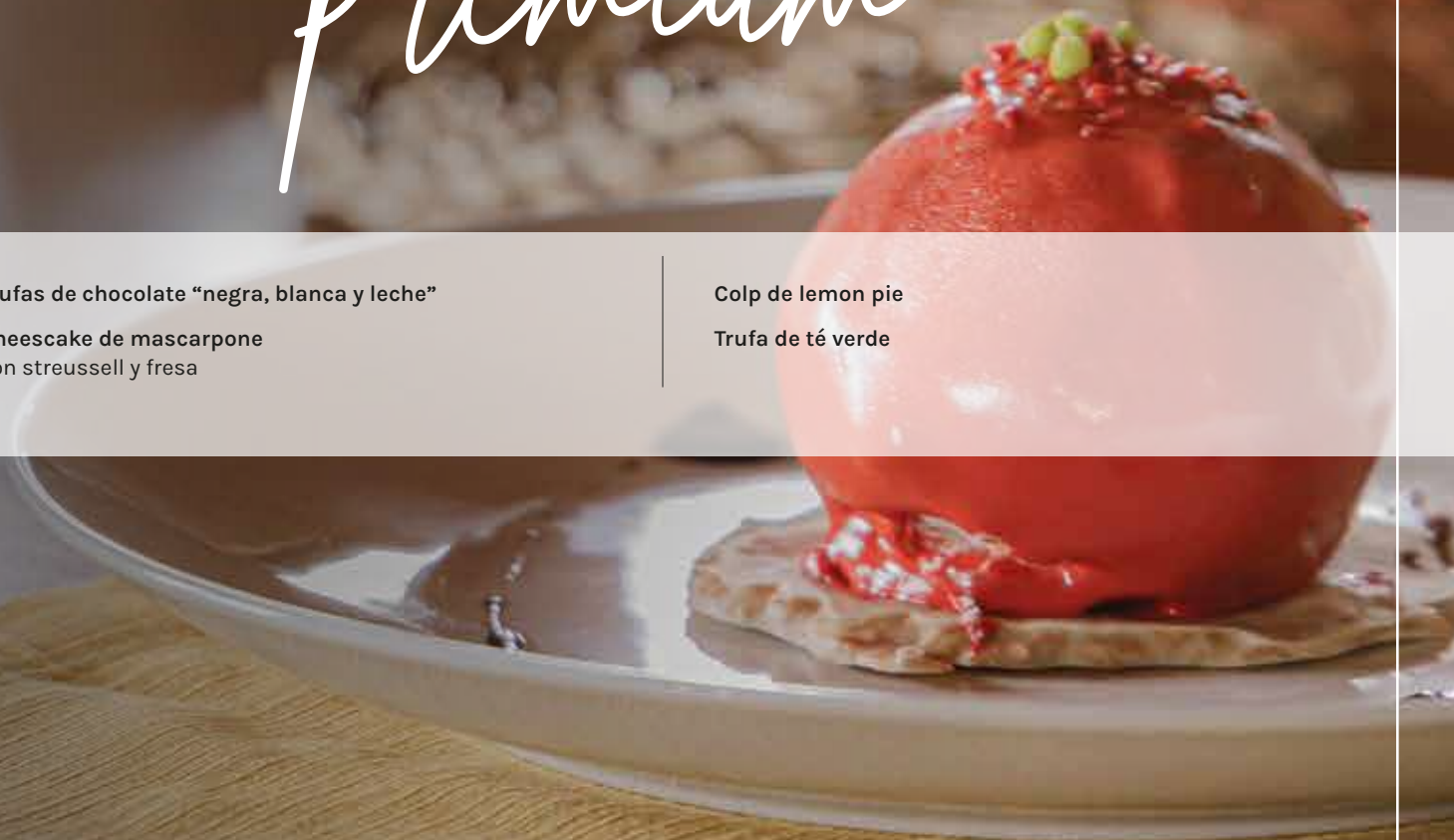
# Aperitivos dulces *premium*

**Trufas de chocolate “negra, blanca y leche”**

**Cheesecake de mascarpone**  
con streussell y fresa

**Colp de lemon pie**

**Trufa de té verde**





# primeros platos

**1/2 bogavante a la brasa**  
con hongos, encurtidos y algas

**Canelón de meloso de ternera**  
con bechamel de trufa y queso de pastor

**Canelón de pollo de pueblo y ternera eco**  
con trufa

**Canelón XL de confit de pato**  
con bechamel de foie, trufa y germinados

**Carpaccio de pulpo de roca**  
con romesco, vegetales y caviar de avellana

**Coca de requesón**  
con tomate asado, almendrucos y pesto

**Coca de mi cuit de foie**  
con microensalada de higos

**Crema de foie**  
con hongos confitados, pan tostado, huevo poché, trufa y crujiente de ibérico

**Coca de hojaldre de foie**  
con jamón de pato, pipas y membrillo

**Coca de hojaldre de mousse de queso**  
con endivias confitadas, naranja amarga, agridulce de miel e ibérico

**Crema fría de guisantes**  
con tartar de langostino, eneldo y caviar de trucha

**Gazpacho de cerezas**  
con tartar de gamba, vieiras y jamón ibérico

**Mariscada fría crapiciosa**  
ostrón, gamba, lagostín, cigala, berberecho, cañadillas...

**Sopa de tomate**  
con sardina ahumada, su tartar y huevo ecológico a baja temperatura

**Tartar de salmón**  
con ensalada de brotes, caviar y vinagreta de pistachos

**Tartar de atún**  
con microensalada de brotes, caviar de trucha, eneldo y vinagreta de limón

**Vichyssoise de coco**  
con berberechos al vapor, salmón marinado y crujiente de ibérico



# sorbetes

Consulta los sabores que tenemos disponibles

Caipirinha

Lima con albahaca

Limón

Limón al romero

Fresas al cava

Mandarina Soller

Manzana verda

Naranja al Cointreau

# pescados

**Fricandó de rape**  
con frutos secos

**Merluza a baja temperatura**  
con calabaza y ibérico

**Merluza de palangre**  
con patatas a la marinera y aceite de pistachos

**Lubina a la brasa**  
con aceite de hierbas y verduras al jengibre

**Lubina salvaje asada al horno**  
con patatas, rebozuelos y aceite de hinojo

**Rape**  
con crujiente de aceituna negra, brocheta de langostino y patatas al mortero

**Rape asado**  
con costra de romesco, cremoso de patata, langostino y frutos secos

**Tronco de bacalao a baja temperatura**  
con pil-pil de manzana verde, pistachos y germinados

**Rodaballo a la papillote fata**  
con tomate al romero, almejas y gamba roja

# carnes

**Cabrito al horno**

con patatas confitadas, canela, ciruelas y crujiente de verduras

**Entrecot ecológico (250 g) a la brasa**

con guarnición

**Filete de ternera ecológica a la brasa**

con patatas al romero y salsa de oporto caramelizada

**Filete de ternera ecológica a la brasa**

con patatas, cebollitas glaseadas y salsa café París

**Cochinillo ibérico crujiente**

con chutney de mango, orejones y microverduras

**Jarrete de ternera a baja temperatura**

con salsa de asado y cremoso de patata trufada

**Meloso de ternera ecológica**

con cremoso de patata trufada, trompetas y vino a las especias

**Terrina de paletilla de cordero del Pirineo al horno**

con patatas confitadas, canela, ciruelas y crujiente de verduras



# Platos vegetarianos y veganos

## Barras temáticas

Arroz meloso a la brasa de verduras  
Hamburguesas vegetarianas a la brasa

Brochetas de verduras a la brasa  
con "salvitxada"

Vegetariana  
hummus, hamburguesas y nachos

## Aperitivos fríos

Ensalada de habitas  
con "romesco"

Brocheta líquida de queso vegano  
con tomate, albahaca y pesto

Coca de pisto  
con gomasio, aceitunas verdes y cebollino

Cornete de baba ghanoush  
con sal negra y crispi de mango

Vichyssoise de coco  
con ciruelas pasas y sésamo

Chupa-chups de queso vegano  
con membrillo y almendra crocante

## Aperitivos fríos premium

Ajo blanco de melón  
con sésamo negro y germinados

Roll vegetal de verduras y guacamole  
con filamentos de zanahoria y perlas de soja

Sushi de calçots i seitán  
on gratinado de wasabi , romesco y germinado de remolacha

Tartar de algas, manzana verde y mostaza

Terrina de paté de tofu  
con higos y almendra crocante

## Aperitivos calientes

**Conserva de falso salsichón**  
con parmentier de patata

**Cook de algas**  
con kokotxas confitada y cremoso de yuzu

**Croquetas de boletus edulis**

**Emulsión de patata, trufa y romero**

**Fideuá**  
con senderuelas y alioli de melocotón

**Micro-Bikini de heura**  
con cremoso de queso vegano y trufa

## Platos

**Arroz meloso de verduras**

**Canelón XL de setas**  
con bechamel de trufa y germinados

**Canelón XL de vegetales**  
con cremoso de queso, frutos secos y brotes

**Crema de castañas**  
con café y trompetas

**Estofado de quorn**  
con trompetas, frutos secos y reducción  
de vino a las especias

**Fideos “rossos” del huerto**

**Gazpacho de cerezas**  
con tartar de tomate, aguacate, chia y aceite de  
pistachos

**Hummus de garbanzos**  
con crudités, aceite de oliva, microgerminados y  
pimentón

**Albóndigas veganas**  
con ratatouille de puerro, tomate y berenjena

**Vichysoisse de coco**  
con alcachofa, ajo negro y aceite de pistacho



# pastel nupcial

Avellanas, cacao y ron

Crema catalana con jalea de naranja

Mango con yogur y almendra crocante

Mojito

Manzana verde con naranja y yogur

Turrón, chocolate y peras al toffee

Chocolate con nata y frutos del bosque

Chocolate con turrón y pimienta rosa

## Pastel

## premium

Lemon pie

Músico con moscatel - centro mesa

Almendras garrapiñadas - centro mesa

Pastel empresas

## Barras temáticas de

## resopón

Bollería

Candy bar

Coca de hojaldre con crema

Cocas de recapto variadas

Fuente de chocolate con microbrochetas de fruta

Frankfurt ecológico con maridaje de salsas

Hamburguesas ecológicas

Minibocadillos de ibéricos

Creps dulces y saladas

La coctelería

La heladería

Churros con chocolate

# bodega

Selección de vinos y cavas ecológicos

Selección de licores artesanos

Selección de vinos y cavas ecológicos

## Otros servicios

Batucadas

Camareros

Caricaturas para detalles

Carpes

Ceremonias civiles

Chill-out

Clown

Decoradora

Detalles de boda personalizados y handmade

DJ

Cuidadora infantil

Video nupcial

Gravación con dron del evento

Espectáculo de magia

Flores

Fuegos artificiales

Food trucks

Fotógrafo

Globos

Grupo de jazz

Inchables

Letras luminosas

Logotipo de la pareja

Mago

Maestro de ceremonias

Músicos

Página web

Photomaton

Photocall

Regalos de boda personalizados y handmade

Saxo para la ceremonia o aperitivo

Wedding planner

WC

# EL DIEN

CÀTERING

## Contáctanos

---

### **El Dien Càtering**

C. Escoles 27 - 25680 Vallfogona de Balaguer (Lleida)

T. 653 838 010 - 629 959 508

[info@eldien catering.com](mailto:info@eldien catering.com)

[www.eldien catering.com](http://www.eldien catering.com)