tugues
cuina en moviment

Bolada

aperitivo

mini coqueta de pimiento, cebolla y feta
jamón ibérico con pan de cristal
mini cocoon de salmorejo con huevo duro y atún
tostada toscana con queso de cabra
salmón ahumado, crostina, wasabi y caviar de aceite
panadón de foie micuit

1/3 de ración *(a elegir seis)*

ensalada con tiras de pollo, frutos secos y vinagreta a la mostaza
arroz según temporada

butifarra negra con huevo de codorniz y espuma de patata
raviolis de foie con crema de ceps

tártar de salmón ahumado con aguacate y yogur griego
bacalao con espuma de ajos tiernos y judías con espinacas
merluza con patata trinchada y vinagreta paquita

salmón con ibérico, verduritas y salsa de berros
broqueta de rape con chermoula

tártar de ternera con rúcula, mostaza y salsa barbacoa
mini solomillo con puré de berenjena y mostaza
solomillo de cerdo ibérico con puré de manzana y salsa al curry vermell thai

repostería surtida (4)
café y dulces

vino Raimat cabernet Sauvignon Vallcorba
vino Raimat Terra Chardonnay
cava raimat brut nature, refrescos y aguas

p.v.p. 62,50 €/ pax *(+ 10% iva)*

El precio incluye todo lo referente al ágape, su servicio, mesas de apoyo, montaje y desmontaje. Así mismo, se nos tendrá que facilitar un espaico para poder cocinar dotado de agua y potencia eléctrica suficiente. Este ágape está diseñado para comer de pie. Estos precios están contados para catering en Lleida capital.

Botiga: Av. Rovira Roure, 5 · 25006 LLEIDA · Tel. 973 248 766 · tugues.com
Obrador: Pol. La Nora C. Pallars Sobirà s/n · 25660 ALCOLETGE · Tel. 973 196 828 · Fax 973 196 812