



eklekto

cocina ecléctica

del griego ***eklegein***: escoger, elegir y usar lo mejor de fuentes variadas.
Creatividad, expresividad y libertad de ideas para crear un estilo propio sin etiquetas.

Propuestas para eventos
2023/2024



Eklekto Catering

info@eklekto.es

623 99 58 99

www.eklekto.es



ek





Chips de yuca

Deliciosas y crujientes láminas de yuca suflada

Maíz y aguacate

Cono crujiente de maíz relleno de suave puré de aguacate, fresca albahaca y delicado masago.

Green shot

Refrescante ensalada licuada que combina el pepino crujiente, el picante del jengibre y la frescura de la menta.

Tabla de quesos

Nuestra cuidadosa selección de quesos nacionales e internacionales

Tabla de embutidos

Aromas y sabaores intensos en nuestra selección de embutidos ibéricos







aperitivos

fríos

Pizzeta de caballa

Nuestra pizzeta crujiente, coronada con caballa en semisalazón y un delicioso pomodoro de tomate seco

Coca amb tonyina

Clasico + innovación: tradicional "coca amb tonyina" con un toque eklekto

Hummus de berenjena asada

Cremoso y suave hummus elaborado con berenjena asada que le aporta un ahumado irresistible

Bloody mary de marisco

Cocktail de zumo de tomate natural con marisco fresco y especias aromáticas

Tosta de tartar de salmón y kimchi

Tartar de salmón fresco aderezado con una mayonesa de kimchi que le aporta un toque picante y audaz

ek





aperitivos

calientes

Bikini de salmón, trufa y wasabi

Nuestro sandwich gourmet con delicada crema trufada combinado con salmón ahumado y un toque de wasabi

Croqueta de pollo, anchoa y parmesano

Crujiente exterior con un jugoso interior: croqueta de pollo acompañada de mayonesa de anchoa y queso parmesano

Mini burger

Suculenta carne de ternera con marinado eklekto que realza su sabor y jugosidad

Brocheta de pollo Nagoya Tebasaki

Jugoso pollo marinado al estilo Nagoya, tradición y sofisticación

Gyoza de cerdo Chashu

Viaje a japon: Gyoza de cerdo al estilo tradicional de ramen

Pao Bao Pibil

Tierno pan bao relleno de sabrosa cochinita pibil, crujientes encurtidos y deliciosa salsa tártara

ek





entradas

frías

Ensalada de tomate, botarga y gazpacho

Fresca ensalada de tomate fresco de temporada aliñado con huevas ralladas y acompañado de gazpacho verde

Tomate con salazones y molletes

Clásico sabor del tomate de temporada, realizado con salazones, encurtidos y aportando textura con crujientes mollitas de coca salada

Ceviche de corvina

Ceviche tradicional preparado con corvina fresca y una mezcla de sabores cítricos y picantes, puro sabor latinoamericano

Burrata, rúcula y pesto

Fresca y cremosa ensalada de burrata rúcula y salsa pesto

Carpaccio de alcachofa

Equilibrio de sabores y colores: carpaccio tricolor de finas láminas de salmón, pesto aromático y corvina fresca

Carpaccio de salmón, corvina y remolacha

Lecho de alcachofas finisimas perfumadas con aceite de oliva virgen, notas refrescantes de limon y escamas de parmesano

ek





entradas

calientes

Atún picante, huevo y patata

Sabroso tartar de atún picante acompañado de un jugoso huevo frito y crujientes patatas

Kokotxas de bacalao y panceta al pil pil

Deliciosas kokotxas de bacalao, cocinadas a baja temperatura, acompañadas de su pil pil y panceta ibérica

ek



platos. principales

Carrilleras de ternera a la bourguignonne

Clásico de la cocina francesa con un toque eklekto que le aporta un sabor único y cautivador

Presa ibérica quemada

Jugosidad y sabor intenso: presa ibérica marinada en una exquisita mezcla de especias ahumadas para realza su sabor y textura

Solomillo de ternera a la brasa

Sabroso solomillo de ternera cocinado a la brasa para darle ese sabor ahumado manteniendo siempre esa textura tierna

Bacalao confitado con ajos y tomate

Suculento taco de bacalao cocinado en su propio jugo para conservar todos sus sabores naturales

Merluza All i Pebre

Merluza cocinada a baja temperatura bañada en una salsa clásica valenciana que realza su sabor y aporta ese toque distintivo

ek





postres

Milhojas de vainilla

Crujiente hojaldre acompañado de una deliciosa crema pastelera de vainilla

Carrot cake

Esponjosa tarta de zanahoria con una cremosa cobertura

Tarta de queso

Cremosa y suave tarta de queso

ek



Chips de yuca
Maís y aguacate
Green shot

Pizzeta de caballa
Coca ambo tonyina
Hummus de berenjena asada
Bloody Mary de Marisco

Bikini de Salmón, trufa y wasabi
Croqueta de pollo, anchoa y parmesano
Mini burger

Ensalada de tomate, boraga y gazpacho
Carilleras de ternera a la bourguignonne
Mihojas de Vainilla

Chips de yuca
Maís y aguacate
Green shot

Pizzeta de caballa
Coca ambo tonyina
Hummus de berenjena asada
Bloody Mary de Marisco
Tosta de tartar de salmón y kimchi

Bikini de Salmón, trufa y wasabi
Croqueta de pollo, anchoa y parmesano
Mini burger

Borocheta de pollo Nagoya Tebasaki

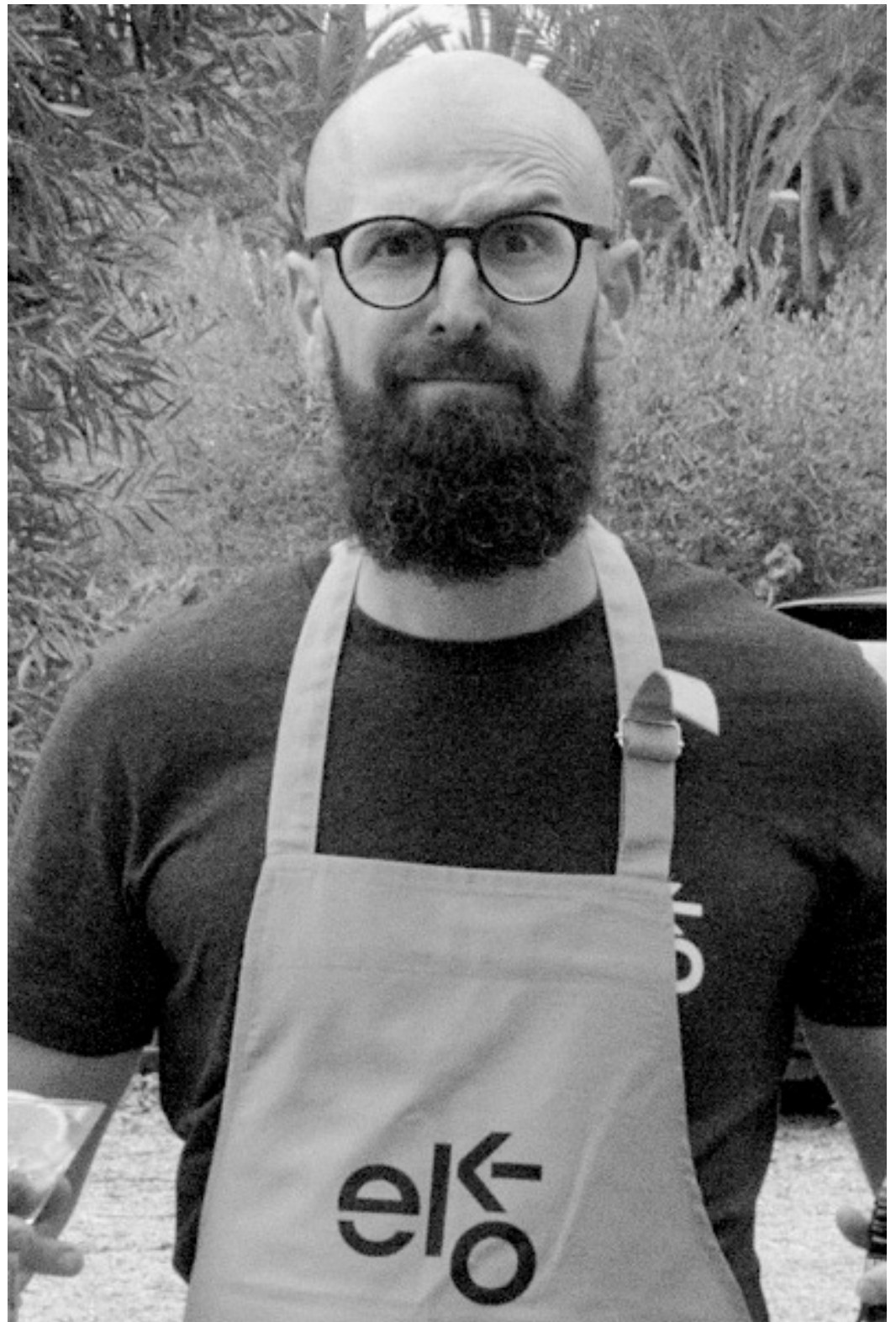
Atún picante, huevo y patata
Bacalao confitado con ajos y tomate
Presa ibérica quemada
Tarta de queso

80 euros*

120 euros*

*Precio orientativo sin IVA incluido

•
•
•
•
•
eklektto
cocina ecléctica



Bon appétit!

ek