



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](http://www.eklekto.es)**



**eK**





# snacks

## **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 sabores 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**

Clásico + innovación: tradicional "coca amb tonyina" con un toque eklektico

## **Hummus de berenjena asada**

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

## **Bloody mary de marisco**

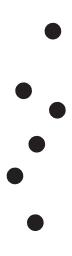
Cocktail de zumo de tomate natural con marisco fresco y especias aromáticas

## **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







# 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 acompaña de mayonesa de anchoa y queso parmesano

## **Mini burger**

Suculenta carne de ternera con marinado eklektico 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 japón: 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







# 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 finísimas perfumadas con aceite de oliva virgen, notas refrescantes de limón y escamas de parmesano







# 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

elK



# platos **principales**



## **Carrilleras de ternera a la bourguignonne**

Clásico de la cocina francesa con un toque eklektico 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 mantenido siempre esa textura tierna

## **Bacalao confitado con ajos y tomate**

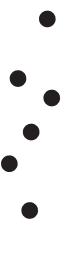
Suculento taco de bacalao cocinado en su propio jugo para conservar todos sus sabores naturales

## **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**

Crema y suave tarta de queso



ek

# ek1

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

80 euros\*

\*Precio orientativo sin IVA incluido

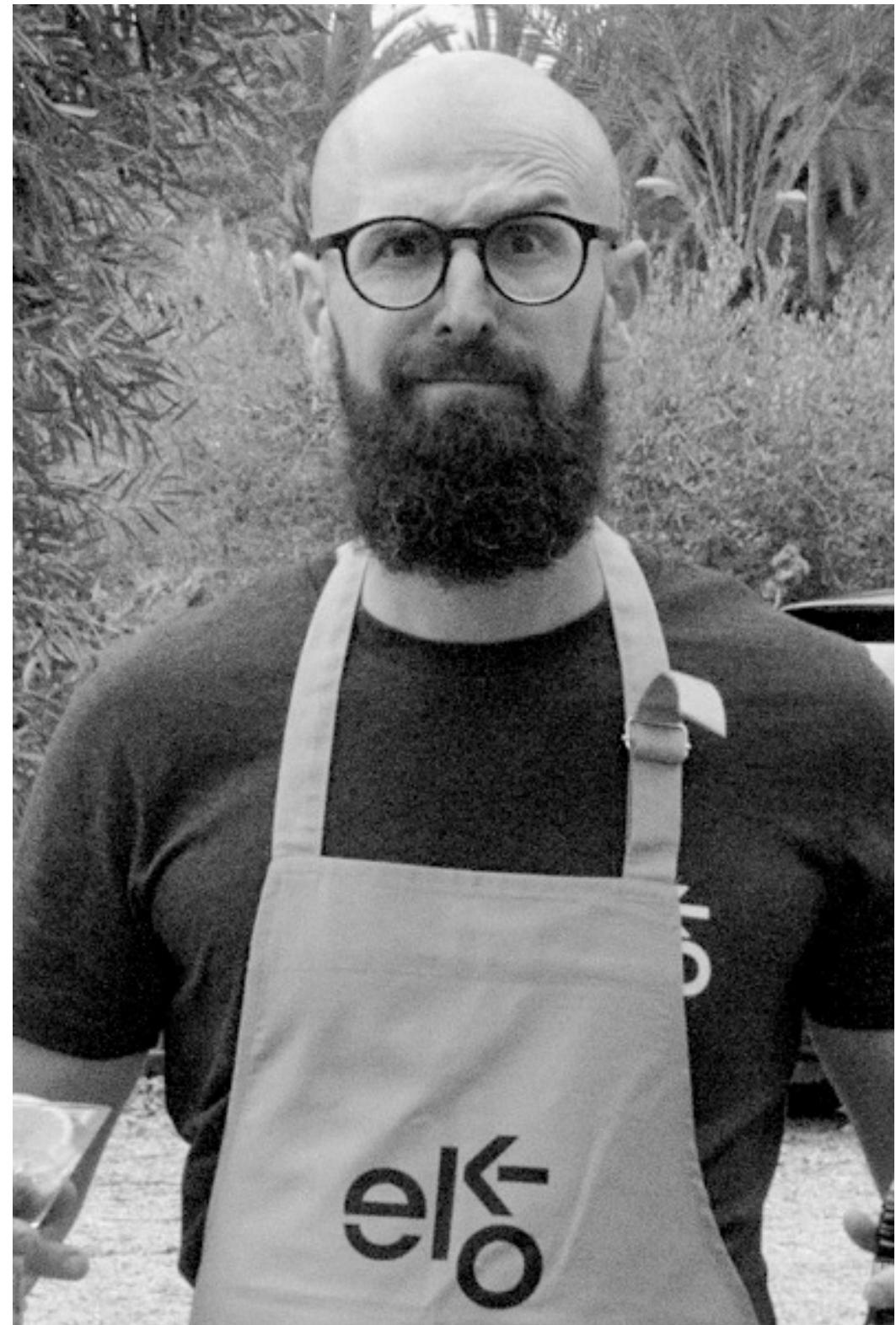
# ek2

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 burguer  
Borocheta de pollo Nagoya Tebasaki  
  
Atún picante, huevo y patata  
Bacalao confitado con ajos y tomate  
Presa ibérica quemada  
Tarta de queso

120 euros\*

eklekto  
cocina ecléctica



*Bon appétit!*

ek