

Higo & Trigo

CATERING





HIGO & TRIGO

Exquisita indulgencia local,
elegancia global,
Vanguardia y tradición,
De autor y sabor,
Trendy & cool,
¡Aquí nos encontramos!

Un lujo en lo cotidiano

HIGO & TRIGO

sumérgete en la elegancia de
nuestra cocina local,
elevada a un nivel de lujo
incomparable:

cada plato, una obra maestra que
despierta los sentidos y deleita el
paladar en tus eventos más
exclusivos.

Un lujo en lo cotidiano



HIGO & TRIGO

Desde la tierra a la mesa, con un toque de distinción:
nuestro catering fusiona lo local con lo internacional. Unido a una decoración
cuidada, donde cada detalle ha sido estudiado por nuestro equipo de decoradores
para brindarte una experiencia gastronómica inigualable en cada evento.
¡Porque cada evento es un reto para nosotros!

Un lujo en lo cotidiano





VALUE PROPOSITION

Good pricing

Cada comida en nuestro catering es asequible ya que está dirigido a todos los niveles de clientes

Homey

Nos encanta hacer sentir a nuestros invitados como en casa

Warm

La calidez que le ofrecemos no sólo le hará sentirse cómodo, sino que hará que su experiencia gastronómica sea inolvidable.

ÍNDICE

- 1- DESAYUNOS: página 7 - página 14.
2. VINO ESPAÑOL: página 16 - página 17.
3. TABLA INFINITA: página 18
3. COPAS DE BIENVENIDA: página 19 - página 20
4. CÓCTELES: página 21 - página 28
5. FINGER BUFFET: página 29 - página 30
6. BODEGA: página 31
7. MENÚ GALA: página 32 - página 37
8. CONDICIONES: página 38- página 42

slow mornings // desayunos - with Higo & trigo





COFFEE LÍQUIDO

- Café colombiano tueste 100% natural
procedente de finca artesanal
- Leches (semi sin lactosa, soja y almendras)
- Té e infusiones de hierbas naturales
zumo de naranja natural
- Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas
con hierbabuena y limón

PRECIO: 12€ + iva



COFFEE I

- Café colombiano tueste 100% natural
procedente de finca artesanal
- Leches (semi sin lactosa, soja y almendras)
- Té e infusiones de hierbas naturales
- Zumo de naranja natural
- Zumo de manzana natural
- Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas
con hierbabuena y limón

Napolitana de chocolate

Napolitana de crema

Croissant de mantequilla

Mini sándwich de queso batido y atún

Mini sándwich de humus y rúcula

Mini Cookies de chocolate chips

Fruta fresca cortada

PRECIO: 16,5€ + IVA

COFFEE II

- Café colombiano tueste 100% natural
procedente de finca artesanal
 - Leches (semi sin lactosa, soja y almendras)
 - Té e infusiones de hierbas naturales
 - Zumo de naranja natural
 - Zumo de manzana natural
 - Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas
con hierbabuena y limón
- Croissant de mantequilla
Napolitanas de chocolate
Napolitanas de crema
Bizcocho casero de limón
Mini sándwich de queso azul y nueces
Mini sándwich de pavo y mahonesa
Mini cookies de chocolate chips
Fruta fresca cortada
Vasito de yogurt griego con granola

PRECIO: 18,25 € + IVA

COFFEE III



- Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal
- Leches (semi sin lactosa, soja y almendras)
- Té e infusiones de hierbas naturales
- Zumo de naranja naturales
- Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas con hierbabuena y limón

Croissant de mantequilla

Napolitana de chocolate

Napolitana de crema

Bizcocho casero de limón

Mini sándwich de tomate canónigos huevo cocido

Mini sándwich de Jamón de york y queso

Tan sencillo pero tan divino de jamón, tomate y aove

Mini cookies de chocolate chips

Macedonia natural

Yogurt griego con frutos rojos y granola

chewy brownie de nueces

PRECIO: 20,5€ + IVA

COFFEE IV

- Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal
- Leches (entera, semi sin lactosa y almendras)
- Té e infusiones de hierbas naturales
- Zumo de naranja natural
- Zumo de manzana natural
- Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas con hierbabuena y limón
- Croissant de mantequilla
- Napolitanas de chocolate
- Napolitanas de crema
- Mini cookies de chocolate chips
- Bizcocho esponjoso de limón
- Mini sándwich de Guacamole y brotes verdes
- Mini sándwich de Pollo con queso crema
- Tortilla de patata
- Tan sencillo pero tan divino de salmón ahumado y pesto
- Selección de frutas tropicales,
- Yogurt griego con frutas del bosque y granola

PRECIO: 22,5€ + IVA

Añade tu

Healthy corner

De Fresh licuados al momento, por un precio de
5€ +iva por persona.

1. Healthy Green: Apio, pepino, manzana y jengibre.

2. Red Detox: Frutos rojos, remolacha y naranja.

3. Orange boost: Zanahoria, naranja y manzana.



COFFEE PERMANENTE

- Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal
- Leches (entera y semi sin lactosa)
- Aguas

PRECIO: 7,5€ + IVA

Brunchin'

w/ higo&trigo
horario de mañana

Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal

Leches (semi sin lactosa, soja y almendras)

Té e infusiones de hierbas naturales

Zumo de naranja natural

Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas

Croissant de mantequilla

Napolitanas de chocolate

Napolitanas de crema

Variedad de panes artesanales

Fresh quinoa

Wrap de pechuga de pollo braseada

Mini Sándwiches variados, jamón ibérico y Surtidos de pates

Canapés de tortilla con alioli de yogurt

Tostas de sobrasada con huevos de codorniz

Beggle relleno de crema de salmón al eneldo

Brocheta de frutas frescas

Nuestro chewy brownie con nueces

PRECIO: 33€ + IVA

Brunchin'

w/ higo&trigo

horario de mañana

Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal

Leches (entera, semi sin lactosa y almendras)

Té e infusiones de hierbas naturales

Zumo de naranja natural

Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas

Croissant de mantequilla

Napolitanas de chocolate

Napolitanas de crema

Variedad de panes artesanales

Ensalada de canónigos, manzana y nueces con vinagreta de yogurt

Tan sencillo pero tan divino de mozzarella, aove y tomate secos

Mini sándwich variados

Jamón ibérico con picos artesanos y queso manchego

Pochee con bechamel y costrones

huevos fritos con crujiente de tocineta

Fruta fresca cortada

Creps rellenos de crema de cacao y avellanas

PRECIO: 36€ + IVA

The perfect meal

with Higo & trigo



VINO ESPAÑOL 1

Patatas chips
Chips de Vegetales
Aceitunas Gordal
Queso manchego semicurado
Chorizo ibérico con picos
Salchichón ibérico con picos

PRECIO: 19€ + IVA



VINO ESPAÑOL 2

Jamón ibérico con pan y tomate
Queso manchego con frutos secos
Gazpacho andaluz con mimosa de huevo
Tortilla española sobre pan cristal
Croquetas de jamón ibérico

PRECIO: 22€ + IVA



especialidad de la casa:

La tabla infinita

by Higo & trigo

Curaduría y selección de quesos, jamón chacinas ibéricas, panes artesanales, frutos secos, frutos rojos, variedades de picos rústicos, diferentes tipos de aceitunas gourmet, hummus artesanal entre otros...

PRECIO: 15€ + Iva por persona

A detailed cheese board featuring a variety of cheeses, including wedges of soft cheese, sliced hard cheese, and crumbled blue cheese. The board is garnished with fresh raspberries, blackberries, and small purple flowers. It is surrounded by an assortment of nuts, including almonds, walnuts, and hazelnuts, as well as several loaves of bread, some with seeds. Small silver bowls contain blueberries and green grapes, and a larger silver bowl is filled with olives. The entire arrangement is set on a wooden surface.

La tabla infinita
by Higo & trigo

A rich and detailed still life composition of a charcuterie board. The scene is set on a dark, textured surface, possibly a tablecloth. In the foreground, a large, golden-brown loaf of bread with seeds is sliced into thick, rustic pieces. To its left, a large glass jar is filled with walnuts. In the center, a wooden board holds various cheeses: a wedge of yellow cheese, a block of white cheese, and a small portion of blue cheese. To the right, a silver tray is filled with sliced salami, garnished with small pink flowers. In the background, a hand in a red sleeve reaches towards the salami with a small silver fork. Other elements include a bowl of green olives, a small glass jar, and a decorative branch with dried corn cobs. The lighting is warm and focused, highlighting the textures of the food and the intricate details of the glassware and silverware.

La tabla infinita
by Higo & trigo

A close-up, high-angle shot of a meticulously arranged charcuterie board. The board is composed of several wooden planks and bowls. In the foreground, there are large, round loaves of bread with a golden-brown crust, some topped with seeds. To the left, a wooden plank holds several slices of pale yellow cheese, some cut into thin strips, and a small cluster of white flowers. In the center, another plank features a mix of cheeses, including a wedge of blue cheese, small cubes of white cheese, and a cluster of red berries. To the right, a wooden board is laden with sliced cured meats, including salami and prosciutto. In the background, a large, round loaf of bread is visible, along with a small, ornate glass vase. The entire board is surrounded by various nuts, including almonds and walnuts, and a small bowl of green olives is in the bottom right corner. The lighting is warm and focused, highlighting the textures and colors of the food.

La tabla infinita
by Higo & trigo

A top-down view of a charcuterie board. The board is filled with an assortment of cheeses, including wedges of brie and slices of cheddar. There are also several types of bread, such as round crackers and small rolls. A large portion of the board is covered with sliced cured meats, including salami and prosciutto. Fresh raspberries and small white flowers are scattered throughout the arrangement. In the upper center, a small white ceramic vase holds a bouquet of white flowers. The entire scene is set against a dark, textured background.

La tabla infinita
by Higo & trigo



COPA DE BIENVENIDA 1

Salmón marinado con emulsión de eneldo y
mostaza dulce

Bombón de foie con texturas de frambuesa

Taco de atún rojo escabechado sobre
pimiento confitado

Croquetas de jamón ibérico

Pulpo braseado con revolconas de papada

Rollito de cigala y ajete

PRECIO: 15€ + IVA

**sujetas a cóctel o menú de gala

COPA DE BIENVENIDA 2



Petit four relleno de foie e higo
Salmorejo de albahaca con tomate semiseco
Sardina ahumada con calabaza anisada al hinojo
Rollito de morcilla con arrope de tomate
Brioche de queso emental con polvo de bacón
Espeto de Langostino asado con crema de bogavante

PRECIO: 18€ + IVA

**sujetas a cóctel o menú de gala



CÓCTEL CORTO

Fresh quinoa

Rollito de txaca

Empanada de atún y verduras

Gazpacho con topping de langostino

Bocadito de boquerón agri dulce y queso

Espeto de cazón en adobo

Ravioli de 4 quesos en salsa boletus

Croquetas de jamón

arroz con crema de leche

PRECIO: 43€ + IVA

Mini crunchy de carpaccio con rucula fresca
y grana padano

Tataki de atún rojo y mahonesa de wasabi

Ensaladilla de langostinos y gilda dulce

Envoltini de salmón, langostino y aguacate
con toque de escabeche

Rigatoni relleno de pesto y tomate seco

Arroz de verduras con emulsión de espinacas

Croquetas de jamón ibérico

Cucurucho de fish and chips

Cheesecake de esparrago triguero

Canelón de carrillera con crema de
parmesano

Sanm de langostino crujiente con salsa hoisin

Apple pie

PRECIO: 49€ + IVA



CÓCTELI

COCTELES

Maki de salmón ahumado sin arroz, con queso crema y
huevas de tobiko

Vitello tonnato sobre pan Carasau

Gilda de atún en salazón y crema de cebolla encurtida

Tramaeccini de tomate especiado y su bloody mary

Airbag de crema de queso y jamón ibérico

Tartar de tomate rosa con crujiente de albahaca

Croqueta de carabinero

Sanm de langostino con escabeche

Vieira asada con papada y crema de azafrán

Rollito de morcilla con arrope de tomate

Ravioli de ricotta y espinaca en salsa napolitana

Soldaditos de pavía con ali oli de lima

Risotto de boletus con crema de parmesano

Pastel de chocolate y nueces con crema helada de vainilla

Arroz con leche tradicional

PRECIO: 57€ + IVA



CÓCTEL III

Gazpacho de cereza con sardina fumee
fresh quinoa

Bruschetta de mix de tomates secos y cherry con búfala
aromatizada

Crema de bacalao confitado con emulsión de piquillo
maki de salmón ahumado sin arroz, con queso agrio y huevas
de tobiko

wrap de pollo braseado con dressing de mustard de
mahonesa

Tostita de escalivada con aove

Croqueta de jamón ibérico

Cucurucho de patata brava suavecita

Gyozas de verduritas crujiente con toque de siracha ligera

Gnocchi de patata en salsa trufada

Mejillón tigre en su concha de pan

Crema de calabaza y naranja crujiente

Arroz de la huerta con pollo de corral

Bocaditos de Leche frita de nuestra abuela

Tarta de queso con frutos rojos

PRECIO: 64€ + IVA

CÓCTEL IV

Tartar de atún con mango picante

Ajo blanco con manzana granni

Anchoas del cantábrico sobre pan de espinacas y
tomate

Ensalada de tabbulé

Ensaladilla de rape con regaña crujiente

Salmon marinado con patata agria y huevas
tobiko

Croquetas de queso de cabrales

Sanm de langontisno crujiente son salsa de hoisin

Cucharita de carrillera melosa con pure de
chirivía

Ravioli de pera en salsa gorgonzola

Huevos rotos con gulas al ajillo

Arroz ciego de marisco

Pan perdido de manzana

Trufas de chocolate y cacao

PRECIO: 72€ + IVA

SUGERENCIA DEL CHEF

Tacos de solomillo al punto de sal, con pimientos del padrón y tiras de patatas, emplatado sobre tabla artesanal de madera de acacias

Añádelo a cualquiera de nuestros cócteles por un suplemento de +5€
por persona

REFUERZOS FRÍOS I

Tataki de atún rojo con mahonesa de wasabi

Ensaladilla de langostinos y Gilda

Mini tomate relleno de mousse de bonito

Rollito de ensalada de codorniz y naranja

Parfait de foie con espejo de Málaga virgen

Crema de bacalao confitado y mousse de pimiento rojo dulce

Blini de salmón y pera

Rigatoni relleno de pesto y tomate seco

Bombón de foie y pan de higo

Vitelo tonnato sobre pan Carasau

Causa limeña y pechuga de pintada escabechada

Gilda de atún en salazón y crema de cebolla encurtida



REFUERZOS FRIOS II



Entre pan de sobrasada ibérica y membrillo
Maki de salmón morado y patata agria
Trameccini de tomate especiado con su Bloody Mary
Capricho andaluz con cebolla roja agridulce
Airbag de crema de queso manchego y jamón
ibérico
Tartar de tomate rosa con chips de albahaca
Humus de berenjena de Almagro y presa curada
Bocado de queso de cabra pistacho y chutney de
higo
Ceviche de lubina leche de tigre y cebolla morada
Anchoa del cantábrico sobre pan de espinacas y
tomate

REFUERZOS CALIENTES



Bomba de queso curado con miel
Canelón de carrillera crema de parmesano

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de carabinero

Rollito de morcilla con arropo de tomate

Cheesecake de espárragos verdes

Merluza de pincho con mahonesa de soja

Entrepan de sobrasada ibérica y membrillo

Patatas revolconas con huevo de codorniz

Patatita rellena de cheddar y bacón

Boquerón agridulce con manzana caramelizada

Vieiras asada con salsa de azafrán

Oreja y langostino escabechado

Gamba blanca con palomitas chinas

Tortilla de patatas en construcción

Crema de calabaza con guiños de naranja y sus pipas

Falso risotto de trigo pato confitado y teja de parmesano

Gnocchi de patata sobre salsa trufada

Mejillón tigre en su pan soplao

Patatas a la importancia con berberecho

Risotto de boletus con trufa

tablita de tacos de solomillo al punto de sal, con pimientos del padrón
y patatas (+5€ por persona)

FINGER BUFFET 1



Canapé de cangrejo mahonesa y cebolla morada

Humus de espinacas con crudites variadas

Conos de Ensaladilla con gilda dulce

Tartar de aguacate y anchoa con pepino
marinado

Crema de calabaza y naranja

Soldaditos de pavía en cucuruchos y pimientos
fritos

Ensalada de arroz salvaje con vinagreta de
mango

Taquito de salmón en papillote de verduras

Mini Hamburguesa de ternera con queso cheddar

Risotto de boletus y crema de queso parmesano

Brochetas de pollo con toque moruno

PRECIO: 55€ + IVA

FINGER BUFFET II

Tosta de presa ibérica confitada con soja texturizada
Crema de queso y nueces con pan de tomillo
Ensaladilla de patata con gambas y ali oli verde
Sopa de pepino yogurt y polvo de aceitunas negra
Muslos de codorniz con gelatina de oporto
Ensalada de tabule de verduras y aroma de menta
Rollito de lubina con langostino y salsa de azafrán
Albóndigas de atún con salsa de ostras
Hamburguesa de pollo marinado con queso edam
Croquetas de jamón ibérico
Risotto de carrillera ibérica

PRECIO: 64€ + IVA



BODEGA

INCLUIDA EN TABLA INFINITA, VINOS ESPAÑOLES,
CÓCTELES Y FINGER BUFFET

- Vino Blanco: D.O. Rueda Verdejo Aguazul
Vino Tinto: D.O. Ribera del duero Jaros Roble
Cava: Allue Brut
Aguas, cervezas y refrescos



MENIÚ GALA I

Salmorejo de vieiras y chips de jamón ibérico

Lomo de lubina con tres puerros y polvo de aove verde

Taco de Cordero confitado cebolleta asada
y patatas con miel de
Romero

Texturas de chocolate

PRECIO: 75€ + IVA



MENÚ GALA II

Canelón de Pato confitado, crema de Pecorino y tierra de
Aceituna negra

Solomillo Wellington trinchado en mesa con pure de boniato y
bordalesa

Tarta de manzana con crema suave

PRECIO: 78€ + IVA



MENÚ GALA III

A ELEGIR IN SITU UN SEGUNDO Y UN POSTRE

Timbal de Salmon ahumado con miel de aguacate

Bacalao confitado pil pil de calabacín y pimientos rojos

Acaramelados

○

Solomillo de vaca a la parrilla patatas risoladas y shitake y

Jugo de ternera

Pastel de frutos rojos con su coulis

○

Nuestro carro de quesos

PRECIO: 85€ + IVA



MENÚ GALA IV

A ELEGIR IN SITU UN SEGUNDO Y UN POSTRE

Ensalada de perdiz escabechada,
berenjena, tomate semiseco
Con Vinagreta de salvia

Lomo de merluza pure de alcachofa y crema de guisantes

○

Carrillera de ternera melosa con pure de boniato

Tarta de chocolates

○

Nuestro carro de quesos

PRECIO: 89€ + IVA



MENÚ GOURMET

Aperitivo

Ravioli de gorgonzola sobre pera al vino tinto

Bombón de Tartar de Atún rojo en alga nori

Primero

Ensalada de bogavante, mango y vinagreta de su coral

Segundo

Lomo de lubina salvaje con tres puerros en texturas

Tercero

Pichón en 2 cocciones sobre foie con crema de patata violeta
y tierra de frambuesa

Postre

Pan perdido de manzana con crema de vainilla helada

PRECIO: 120€ + IVA



BODEGA

MENÚ DE GALA

- Vino Blanco: D.O. Rueda Verdejo Aguazul
- Vino Tinto: D.O. Ribera del duero Jaros Roble
- Cava: Allue Brut
- Aguas, cervezas y refrescos
- café colombiano 100% de tueste natural
- Té e infusiones de hierbas naturales



BARRA LIBRE I

Whisky WHISKY J&B 0,7 L.

Whisky WHISKY BALLANTINE'S 0,7 L.

Whisky WHISKY DYC 8A. 0,7 L.

Gin GINEBRA BEEFEATER 0,7 L.

Gin GINEBRA TANQUERAY 0,7 L.

Gin GINEBRA BOMBAY ORIGINAL 0,7 L.

Ron RON BARCELO AÑEJO 0,7 L.

Ron RON BRUGAL AÑEJO 0,7 L.

Ron RON FLOR DE CAÑA 5A. 0,7 L.

Vodka VODKA ABSOLUT 0,7 L.

Aperol Spritz Cava APEROL 1 L.

14€ + iva por persona / hora





BARRA LIBRE II

Whisky WHISKY JOHNNIE WALKER
BLACK 0,7 L.

Whisky WHISKY 12 A. BALLANTINE'S BLUE
0,7 L.

Whisky WHISKY TULLAMORE DEW 1L

Gin GINEBRA CITADELLE 0,7 L.

Gin GINEBRA MARTIN MILLER'S 0,7 L.

Gin GINEBRA BULLDOG 0,7 L.

Ron RON BRUGAL EXTRA VIEJO 0,7 L.

Ron RON HAVANA CLUB 7A. 0,7 L.

Ron RON LEGENDARIO AÑEJO 0,7 L.

Vodka VODKA WHITLEY JJ GOLD
ARTISANAL 0,7L

18€ + iva por persona / hora

CONDICIONES GENERALES

Forma de pago: el 50% a la reserva y el segundo 50% días antes del evento.

Se facturará el número de personas contratado y confirmado 72 horas antes del evento.

(*) Servicio de alquiler de mobiliario y mantelería sin incluir pendiente de necesidades del cliente

CONDICIONES GENERALES

Se emitirá una segunda factura en caso de que haya consumiciones extras, una vez finalizado el evento.

Los arreglos florales, no están incluidos en el presupuesto.
Las velas y cualquier otra decoración en las mesas, se presupuestará aparte.

La papelería, impresión de minutas y seating, no están incluidos en el presupuesto.

El IVA (10%) No Está Incluido

CONDICIONES GENERALES:

LOS SERVICIOS INCLUYEN:

Servicio de camareros (hora extra 30 euros/camarero si no se cumple horario establecido), alquiler de menaje, personal de cocina, el mismo día del evento. Todos los servicios de catering están contemplados con montaje en buffet con apoyo de camareros para el servicio de platos calientes. En caso de que todo el servicio tenga que ser pasado por camareros, habrá que incrementar el número de camareros con su coste correspondiente.

RATIO DE CAMAREROS:

Banquete 1 camarero por cada 10 comensales. Duración 1,5 horas a 2,5 horas depende del menú elegido.

Cóctel 1 camarero por cada 15 comensales. Duración de 1 a 2 horas

Coffe Break/Vino Español/Brunch 1 camarero por cada 25 comensales. Duración de 45 minutos a 1,5 horas



CONDICIONES GENERALES:

Buscamos la excelencia, pero también la flexibilidad por lo cual, a petición del cliente, podemos crear diferentes formatos de servicios, crear diferentes cartas a la medida y necesidades de cada evento.

Nos adaptamos a las diversas ideas creativas

- ALERGIAS | INTOLERANCIAS:

Los menús especiales por tipo de dieta o alergia pueden generar un coste adicional. Este punto debe ser notificado con antelación.

Un camarero será designado para servir exclusivamente a los invitados con intolerancias alimenticias.

REACH US HERE

CATERING@HIGOTRIGO.COM

+34 686 39 78 87

www.higotriggo.com

