

# 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 cocina local con la internacional. Unido a una cuidada decoración, 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 todo tipo de clientes

## Homey

Nos encanta hacer sentir a nuestros invitados como en casa

## Warm

La calidez que te ofrecemos no sólo te hará sentirte cómodo, sino que hará que la 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 almendra)
- Té e infusiones de hierbas naturales
- Zumo de naranja natural
- Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas  
con hierbabuena y limón

PRECIO: 12€ + iva



The background of the entire image is a photograph of two halves of a blood orange (clementine) resting on a white ceramic plate. The orange halves are cut lengthwise, revealing their deep red, segmented flesh and small seeds. The plate is set against a dark, possibly wooden, surface. The lighting is soft, creating gentle shadows.

# COFFEE I

- Café colombiano tueste 100% natural  
procedente de finca artesanal
- Leches (semi sin lactosa, soja y almendra)
- 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

Bollería Variada

2 Mini sándwich a elegir entre los de  
la casa

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 almendra)
- 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

Bollería variada

2 Mini sándwich a elegir entre los de  
la casa

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 almendra)
- Té e infusiones de hierbas naturales
- Zumo de naranja naturales
- Fuentes de agua mineral y agua aromatizadas con hierbabuena y limón

Bollería variada

Bizcocho de limón

2 Mini sándwich a elegir entre los de la casa

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

Bollería variada

2 Mini sándwich a elegir entre los de la casa

Mini cookies de chocolate chips

Bizcocho esponjoso de limón

2 Mini sándwich a elegir entre los de la casa

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





# Mini sándwiches de la casa

Pesto con Tomate seco  
Roasted Beef con Tártara  
Atún Queso batido y Tomate  
Humus de Guisante y Esparrago  
Crema de Salmon con Encurtidos  
Ensalada de Cangrejo  
Vegetal con Veganesa  
Pavo con Mahonesa  
Pollo al Curry  
Queso azul y Nueces



# Añade tu Healthy Corner

De Fresh licuados al momento, por un precio de  
6€ +IVA por persona.

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

2. Red Detox: Erutos 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

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

**PRECIO: 7,5€ + IVA**



# Brunchin

horario de mañana

Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal

Leches (semi sin lactosa, soja y almendra)

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

horario de mañana

Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal

Leches (entera, semi sin lactosa y almendra)

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

- Queso manchego
- Gazpacho andaluz con mimosa de huevo
- Tortilla española
- Chapata de panceta confitada
- Brioche de queso Emmental y Bacon.

PRECIO: 22€ + IVA





A detailed view of a gourmet charcuterie board. The board is filled with an assortment of cheeses, including large blocks of white cheese, crumbled blue cheese, and a wedge of black cheese. It also features various meats, breads, fresh raspberries, blackberries, and a variety of nuts like almonds and walnuts. A glass of water and a small decorative glass are also visible.

# especialidad de la casa: La Tabla Infinita by Higo & Trigo

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

PRECIO: 15€ + Iva por persona





# La Tabla Infinita

by Higo & Trigo



A rich and detailed still life composition of a charcuterie board. The board is laden with an assortment of cheeses, including wedges of brie and blocks of cheddar, some garnished with small flowers. Slices of crusty bread are arranged in the foreground. Various meats, including salami and prosciutto, are artfully displayed. The board is also covered with a variety of nuts, such as walnuts and almonds. In the background, there are glass jars filled with more nuts, a bowl of olives, and a hand reaching in to pick up a piece of meat. The overall scene is set against a dark, textured background, creating a warm and inviting atmosphere.

# 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 of different shades of brown. It is laden with a variety of cheeses: some are sliced into thin, rectangular pieces, while others are in small cubes or crumbles. There are also some cheeses with a blue or green mold. Interspersed among the cheeses are various meats, including slices of salami and other cured meats. The board is also decorated with fresh flowers, including pink and purple ones, and small red berries. A large, round, orange-colored bread with a pattern of dark seeds is prominently placed in the upper right corner. In the lower right corner, there is a small metal bowl filled with green olives, and a bunch of wooden skewers is visible. The overall composition is rich and textured, with a warm, inviting color palette.

# La Tabla Infinita

by Higo & Trigo





# La Tabla Infinita

by Higo & Trigo





# COPA DE BIENVENIDA 1

Salmon 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

Rollito de cigala y ajete

PRECIO: 15€ + IVA

\*sujetas a cóctel o menú de gala  
elección de 3 referencias



# COPA DE BIENVENIDA 2



Petit four de foie e higo

Rollito de morcilla con arrope de tomate

Brioche de queso Emmental con polvo de bacón

Croqueta de puchero

Tataki de atún con mahonesa de wasabi

PRECIO: 18€ + IVA

\*\*sujetas a cóctel o menú de gala  
elección de 3 referencias



- Mini crunchy de carpaccio con rúcula fresca y grana padana.
- Ensalada griega.
- Vichissoisse de guisante con puerro y alcaparra crujiente.
- Bikini de salmón ahumado.
- Ensaladilla de atún con gilda dulce.
- Curry de lentejas con crema agria de coco.
- Croqueta de jamon iberico.
- Chapata de calamar con alioli de kimchi.
- Buñuelo de bacalao tradicional.
- Canelon de carrillera con salsa de parmesano.
- Arroz de la huerta.
- Tartaletas de fruta fresca variada
- Gominola de albaricoque y vainilla

PRECIO: 46€ + IVA



# CÓCTEL I



# CÓCTEL

- Brioche de gamba con emulsión de carabinero.
  - Huevo cursi.
- Tataki de sandia con gazpacho verde de jalapeños
  - Tartar de tomate con chips de albahaca.
- Gofre de queso azul con pimiento caramelizado.
  - Vitello tonnato
- Gazpacho de cereza con sardina ahumada.
  - Mejillon tigre
  - croqueta de carabinero
  - Gnocci con salsa trufada
- Pita de pollo a la menta con cebolla encurtida
  - Atadillo de verduras con salsa romescu
  - Arroz de marisco
- Surtido de postres: tiramisú, praliné, frutos rojos, lemon pie y maracuyá.
  - Nubes de violeta y frutos rojos.

PRECIO: 52€ + IVA



# CÓCTEL III

- Tirabeque relleno de hummus con semillas.
- Tosta de sardina ahumada con aguacate y albaricoque.
  - Crema de tomate y jamón.
  - Mix de balls de queso de cabra especiada.
  - Pionono de pesto y tomate.
- Galleta de remolacha con boquerón y piparra.
- Bombón de foie con texturas de frambuesa.
  - Taco de cochinita pibil.
  - Vieira gratinada.
- Albóndiga de atún con salsa de ostras.
- Tempura de coliflor con curry verde.
  - Capricho andaluz.
  - Risotto de boletus.

Surtido variado de postres: tiramisú, frutos rojos, maracuyá, praliné y lemon pie.

Trufas de chocolate y cacao.

PRECIO: 58€ + IVA



# CÓCTEL IV

- Rape con causa de boniato.
- Taco de Salmón marinado con sopa de mango picante.
- Rollito de pepino con confit de pato y hoisin.
- Esférico de gazpacho.
- Sashimi de atún rojo con tomate.
- Sándwich de foie
- Sardina curada con manzana y tomate.
- Buñuelo de carbonara con papada ibérica
- Gyozas de solomillo de buey con mayo siracha
- Ravioli de gorgonzola con pera al vino
- Poupieta de lubina con langostino y salsa de azafrán
- Dadito de cordero con pure de coliflor.
- Wellington de solomillo.
- Arroz de rabo de toro.
- Surtido de postres: frutos rojos, maracuyá, praliné, lemon pie y tiramisú.
- Trufas de chocolate
- Nubes de violeta y frutos rojos
- Gominolas de albaricoque

PRECIO: 63€ + IVA



- Causa limeña con tartar de remolacha encurtida
- Ensalada de wakame, manzana y judía verde.
- Falso tataki de sandia con gazpacho de jalapeños.
- Vichisoise de guisante con puerro y alcaparra crujiente.
- Esferico de gazpacho.
- Curry de lentejas con crema agria de coco
- Taco de cochinita pibil de jackfruit
- Tempura de coliflor con curry verde
- Consomé de shitake con calabaza encurtida.
- Nachos con chili vegano.
- Tartaletas de frutas veganas

PRECIO: 55€ + IVA

# CÓCTEL VEGANO



The background image shows a wooden serving board with a handle shaped like a donkey. On the board, there are several tacos, a pile of golden-brown fries, and a single jalapeño pepper. The board is placed on a light-colored, textured surface.

# 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



# ARROCES A ELEGIR

Elige para tu cóctel, uno de nuestros sabrosos arroces:

- Arroz de verduritas
- Risotto de boletus con crema de queso parmesano
- Arroz con pollo de corral y verduras
- Arroz ciego de marisco
- Arroz de rabo de toro



# CANÍBAL GRILL

Lomo confitado de cordero lechal

Chuleta de ternera madurada

Secreto ibérico marinado

Torrezno a baja temperatura

Patata canaria

Pimiento rojo

PRECIO : 12€/persona





# PIEZAS AL CORTE

Elige tu córner con cortador:

- Jamón ibérico
- Cecina ibérica
- Cecina halal
- Jamón del Mar

\*Consultar precios



# REFUERZOS FRÍOS I

Salmon marinado con patata agria y huevas  
Tartar de aguacate con anchoa y pepino encurtido  
Poke de Salmon  
Canapé de cangrejo mahonesa y cebolla morada  
Bruccheta de mix de tomates secos y cherry con búfala aromatizada  
Crujiente de nori con crema de vieiras  
Anchoa del Cantábrico con pan de espinacas y tomate  
Tataki de atún con mahonesa de wasabi  
Ajo blanco con manzana grani  
Bombon de foie con texturas de frambuesa  
Pechuga de pintada escabechada y causa limeña artida  
Steak tartar sobre tosta de centeno y chilli  
Esferico de gazpacho (+3 € sobre el cóctel)







# REFUERZOS CALIENTES

Buñuelo de lentejas con su compango

Profiterol de crema de ibéricos

Brocheta de pollo con yogur de curry

Sanm de langostino crujiente con salsa hoisin y mayo de  
siracha

Gambón con papada ibérica sobre salsa de marisco

Taco de pulpo con frijoles y guacamole

Buñuelo de manita con salsa brava

Hamburguesita de ternera con chédar y pepinillo

Muslo de codorniz escabechado y crujiente

Cheesecake de espárragos trigueros

Pez mantequilla con melaza de pistacho

Croquetas de puchero

Rollito de cigalas y ajetes



# 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 SERVICIO DE VINO ESPAÑOL

---

CÓCTEL Y FINGER BUFFET

---

- Vino Blanco: D.O. Rueda Verdejo Aguazul  
Vino Tinto: D.O. Ribera del Duero Jaros Roble  
Sherry corner: Bodegas Cayetano del Pino  
Cava: Allue Brut  
Aguas, cervezas y refrescos





# MENÚ 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 UN SEGUNDO Y UN POSTRE

---

Timbal de Salmon ahumado con miel de aguacate

Bacalao confitado pil pil de calabacín y pimientos rojos

Acaramelados

O

Solomillo de vaca a la parrilla patatas risoladas y shitake y

Jugo de ternera

Pastel de frutos rojos con su coulis

O

Nuestro carro de quesos

PRECIO: 85€ + IVA





# MENÚ GALA IV

A ELEGIR 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

O

Carrillera de ternera melosa con pure de boniato

Tarta de chocolates

O

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 J&B 0,7 L.

WHISKY BALLANTINE'S 0,7 L.

WHISKY DYC 8A. 0,7 L.

GINEBRA BEEFEATER 0,7 L.

GINEBRA TANQUERAY 0,7 L.

GINEBRA BOMBAY ORIGINAL 0,7 L.

RON BARCELO AÑEJO 0,7 L.

RON BRUGAL AÑEJO 0,7 L.

RON FLOR DE CAÑA 5A. 0,7 L.

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.

A los precios estipulados, se le debe añadir el coste mínimo de:

- Montaje y desmontaje 350€ + iva
  - Transporte de 150€ + iva
- (Precios pueden variar en función del número de asistentes)

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 15 comensales. Duración 1,5 horas a 2,5 horas depende del menú elegido.

Cóctel 1 camarero por cada 20 comensales. Duración de 1 a 1:30 horas

Coffe Break/Vino Español/Brunch 1 camarero por cada 25 comensales. Duración de 45 minutos a 1:30 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 608501376

[www.higotrigo.com](http://www.higotrigo.com)

---





