

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.

Slow mornings // desayunos - with Higo & Trigo





COFFEE de bienvenida

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

PRECIO: 5€ + iva

(duración máxima de 1 hora).



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

2 mini sándwiches a elegir 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 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

2 Mini sándwich de la casa a elegir

Mini cookies de chocolate chips

Fruta fresca cortada

Vasito de yogurt griego con granola

PRECIO: 18,5 € + 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

2 mini sándwiches a elegir

Tan sencillo pero tan divino de jamón, tomate y aove
tostado

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

2 Mini sándwiches a elegir 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

A rustic wooden cutting board with a radial grain pattern holds three mini sandwiches. Each sandwich is made with a slice of toasted bread, topped with a layer of pink salmon, a slice of blue cheese, a half-slice of a red-fleshed fig, and a sprig of arugula. The board is surrounded by several whole almonds and a few more fig slices. The background is a dark, weathered wooden surface.

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

COFFEE PERMANENTE

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

PRECIO: 7,5€ + IVA

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: Frutos rojos, remolacha y naranja.

3. Orange boost: Zanahoria, naranja y manzana.

**unido a un coffee / cóctel: 6€ + iva por persona
sin otro servicio: 10€ + iva por persona
(mínimo para 50 pax)**



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

Huevo Poché 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: 19.5€ + IVA

45 min de duración



VINO ESPAÑOL 2

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

PRECIO: 22.5€ + IVA

****45 min de duración****





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 (no incluye bebida - 45 min de
duración)

PRECIO: 22€ + Iva (incluye bebida - 1:00 hora de duración)



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 cured meats, including salami and prosciutto, arranged artistically. Various cheeses are presented in different shapes and sizes, some garnished with small flowers. Fresh bread, including a large loaf and several slices, is scattered throughout. The board is also filled with a variety of nuts, dried fruits, and small decorative items like glass jars and a small vase with flowers. A hand is visible on the right side, reaching towards the meats. The background features a dark, textured wall and a glass chandelier, adding to the sophisticated and elegant atmosphere of the scene.

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. On the left, there are large, round loaves of bread with a golden-brown crust, some topped with seeds. Next to them are stacks of various cheeses: some are sliced into thin, rectangular pieces, while others are crumbled or in small cubes. Interspersed among the cheeses are small, vibrant pink and red flowers, as well as clusters of small red berries. In the center, there are more cheeses, some of which are decorated with small, colorful flowers. To the right, there are slices of cured meats, including salami and prosciutto, some of which are rolled up. In the foreground, there is a small metal bowl filled with green olives, and a larger bowl containing a variety of nuts, including almonds and walnuts. A small, ornate glass jar with a golden stopper is also visible in the background. The overall composition is rich and textured, with a warm, inviting color palette. The text "La Tabla Infinita" is overlaid in a large, elegant, white serif font, and "by Higo & Trigo" is written below it in a smaller, similar font.

La Tabla Infinita

by Higo & Trigo



La Tabla Infinita

by Higo & Trigo



Mini poke de salmón

Rollito de txaca

Empanada de atún y verduras

Gazpacho con topping de langostino/Crema
de calabaza

Bocadito de boquerón agridulce 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



COPA DE BIENVENIDA 1

patatas chips artesanas
aceitunas gordal

PRECIO: 10€ + IVA
duración de 45 min

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.
- Vichissoise 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

COCTEL



- 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.
- 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

CÓCTEL VEGANO



- Causa limeña con tartar de remolacha encurtida
- Ensalada de wakame, manzana y judía verde.
- Falso tataki de sandia con gazpacho de jalapeños.
- Vichisoisse 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

A wooden guitar-shaped platter is the central focus, filled with golden-brown french fries and several pieces of cooked meat. A small green pepper is also visible. The platter is set on a light-colored, textured surface. In the background, another similar platter is partially visible.

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

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 cheddar 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 VINOS ESPAÑOLES, CÓCTELES 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 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

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 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 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 por 350€ + iva
 - Transporte de 150€ + iva
- (estos precios pueden variar dependiendo 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 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 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

+34 608 50 13 76

www.higotriggo.com

