

Higo & Trigo

CATERING



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!



Slow mornings // desayunos - with Higo & Trigo

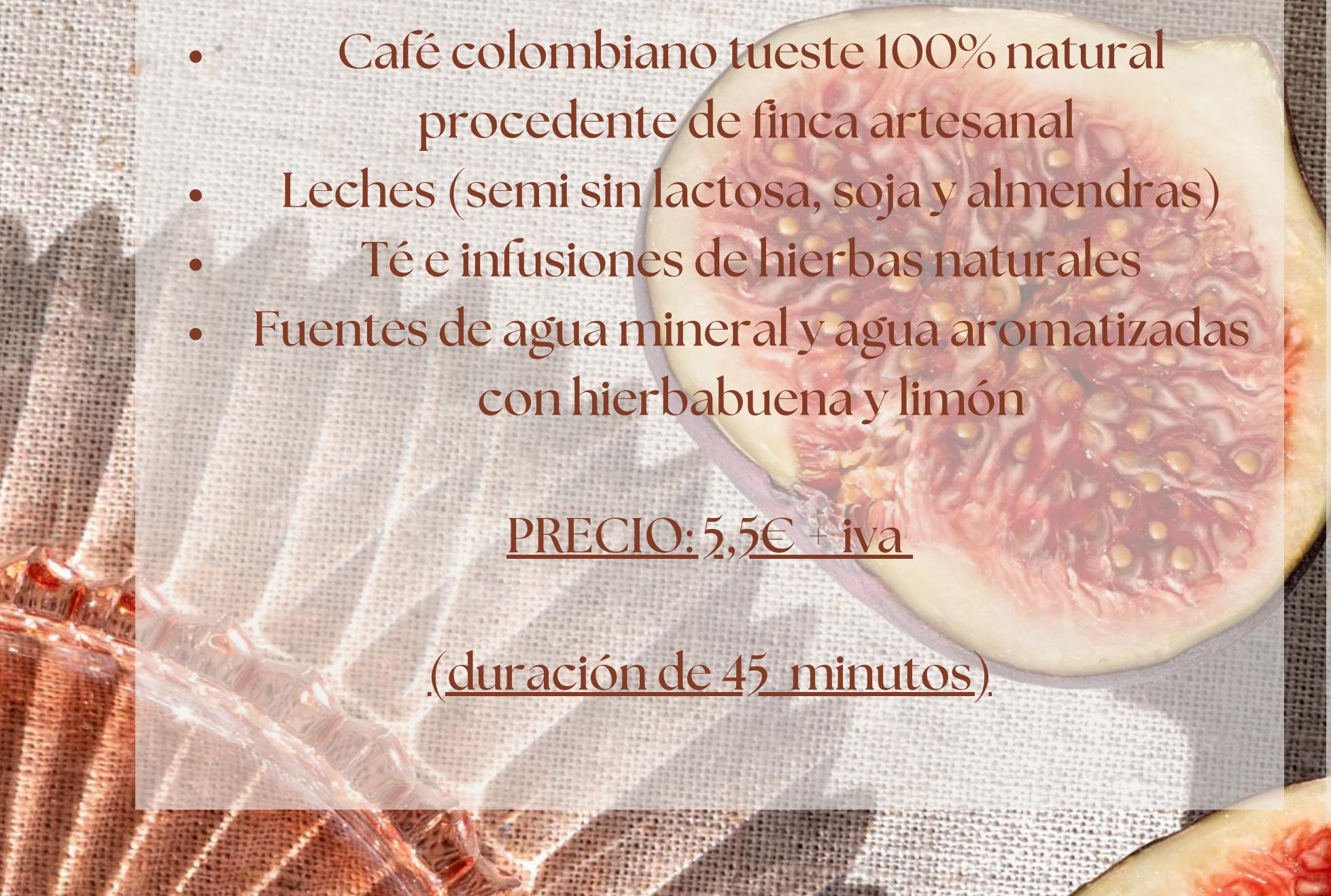


COFFEE de bienvenida

- 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: 5,5€ + iva

(duración de 45 minutos).



COFFEE permanente

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

PRECIO: 7,5€ + iva

(duración máxima de 4 horas con 1 reposición).

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
- 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

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: 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

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

Begle relleno de crema de salmón al eneldo

Brocheta de frutas frescas

Nuestro chewy brownie con nueces

PRECIO: 33€ + IVA

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

Higo
& Trigo



La Tabla Infinita

by Higo & Trigo



La Tabla Infinita

by Higo & Trigo

COPA DE BIENVENIDA 1

patatas chips artesanas
aceitunas gordal

10€ + iva por persona

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 jamón iberico.

-Chapata de calamar con alioli de kimchi.

-Buñuelo de bacalao tradicional.

-Canelón de carrillera con salsa de parmesano.

-Arroz de la huerta.

-Tartaletas de fruta fresca variada

-Gominola de albaricoque y vainilla

PRECIO: 46€ + IVA

CÓCTEL |

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 romesco
 - Arroz de marisco
- Surtido de postres.
- Nubes de violeta y frutos rojos.

PRECIO: 52€ + IVA

CÓCTEL III

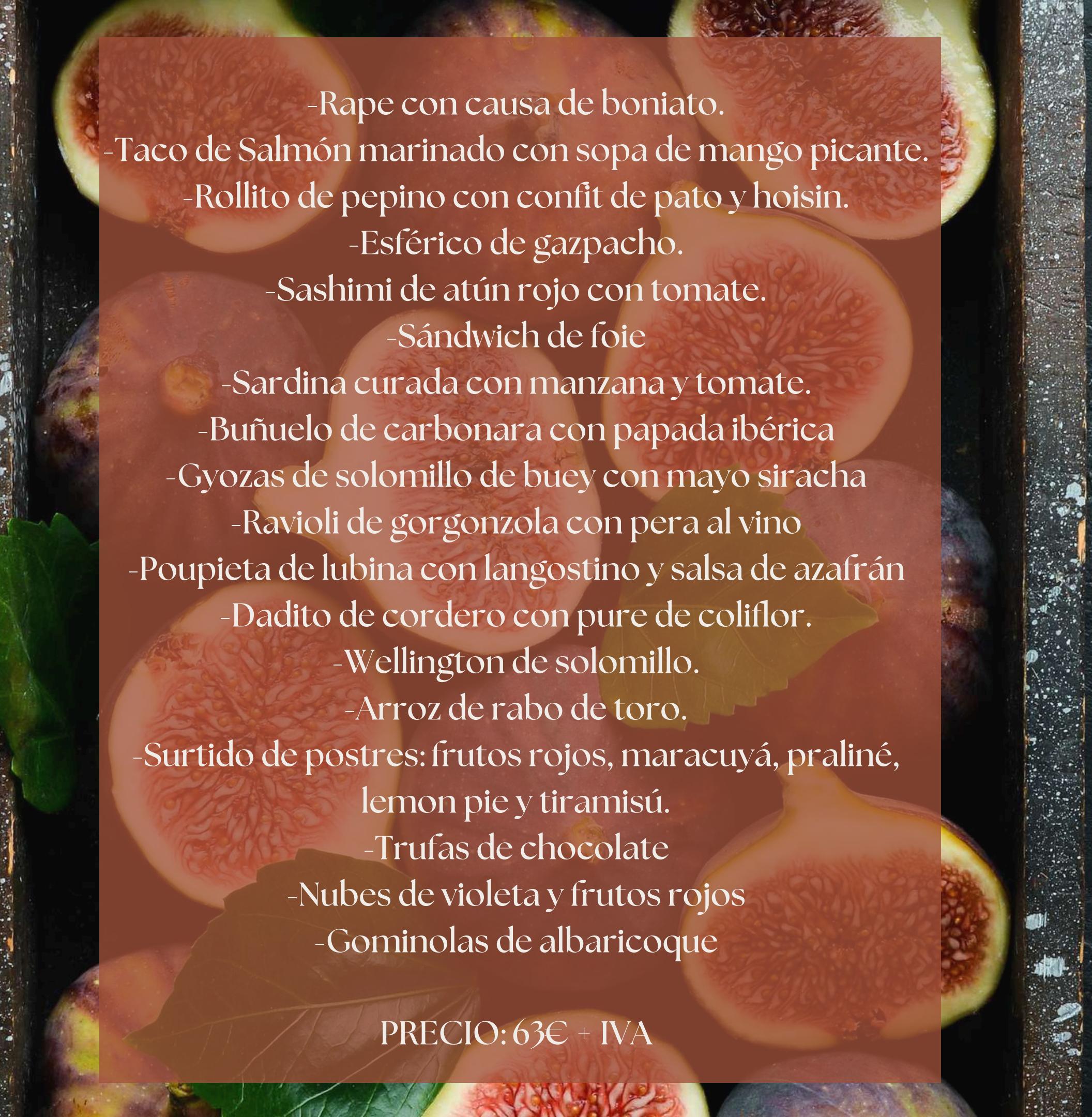
- Tirabeque relleno de hummus con semillas.
- Tosta de sardina ahumada con aguacate y albaricoque.
- Crema de tomate y jamón.
- Mix de balls de queso de cabra especiada.
- Pionono de pesto y tomate.
- Galleta de remolacha con boquerón y piparra.
- Bombón de foie con texturas de frambuesa.
- Taco de cochinita 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 shiitake con calabaza encurtida.
- Nachos con chili vegano.
- Tartaletas de frutas veganas

PRECIO: 55€ + 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

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

CAÑÍBAL GRILL

Lomo confitado de cordero lechal
Chuleta de ternera madurada
Secreto ibérico marinado
Torrezno a baja temperatura
Patata canaria y Pimiento rojo

PRECIO : 12€/persona

ESTACIONES

1. ESTACIÓN DE SUSHI: 10€ + IVA pp

(a elegir 4 referencias entre: hosomaki de salmón, hosomaki vegetal, uramaki de cangrejo, uramaki de salmón y aguacate, niguirí de salmón, niguirí de pez mantequilla y niguirí de langostino)

2. ESTACIÓN MEXICANA: 8€ + IVA pp

(compuesta por tacos al pastor, tacos de cochinita pibil, quesadillas de pollo con verduritas, mortero de guacamole con totopos)

3. ESTACIÓN DE GILDAS: 7€ + IVA pp

(compuesta por gildas variadas, mejillones en escabeche casero, patatas chips y vermut)

4. ESTACIÓN DE OTRAS CON CAVA: 8.5€ + IVA pp

(mínimo para 100 pax)

4. ESTACIÓN DE MINI BURGERS Y PIZZAS: 8€ + IVA pp

(compuesta por mini cheese burgers, pizzas de prosciutto cotto y pizzas vegetarianas)

5. ESTACIÓN DE CALDO: 2.5€ + IVA pp

(Caldo casero de jamón o de cocido con hierbabuena y amontillado)

6. ESTACIÓN DE TORTILLA: 8€ + IVA pp

(de varios tipos: de patata, cabrales, trufa, sobrasada, morcilla y paisana (a elegir 4 tipos)

7. ESTACIÓN DE CHURROS: 5€ + IVA pp

(chocolate caliente con churros rellenos de chocolate y porras o bizcocho de soletilla)



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

Bombón de foie con texturas de frambuesa

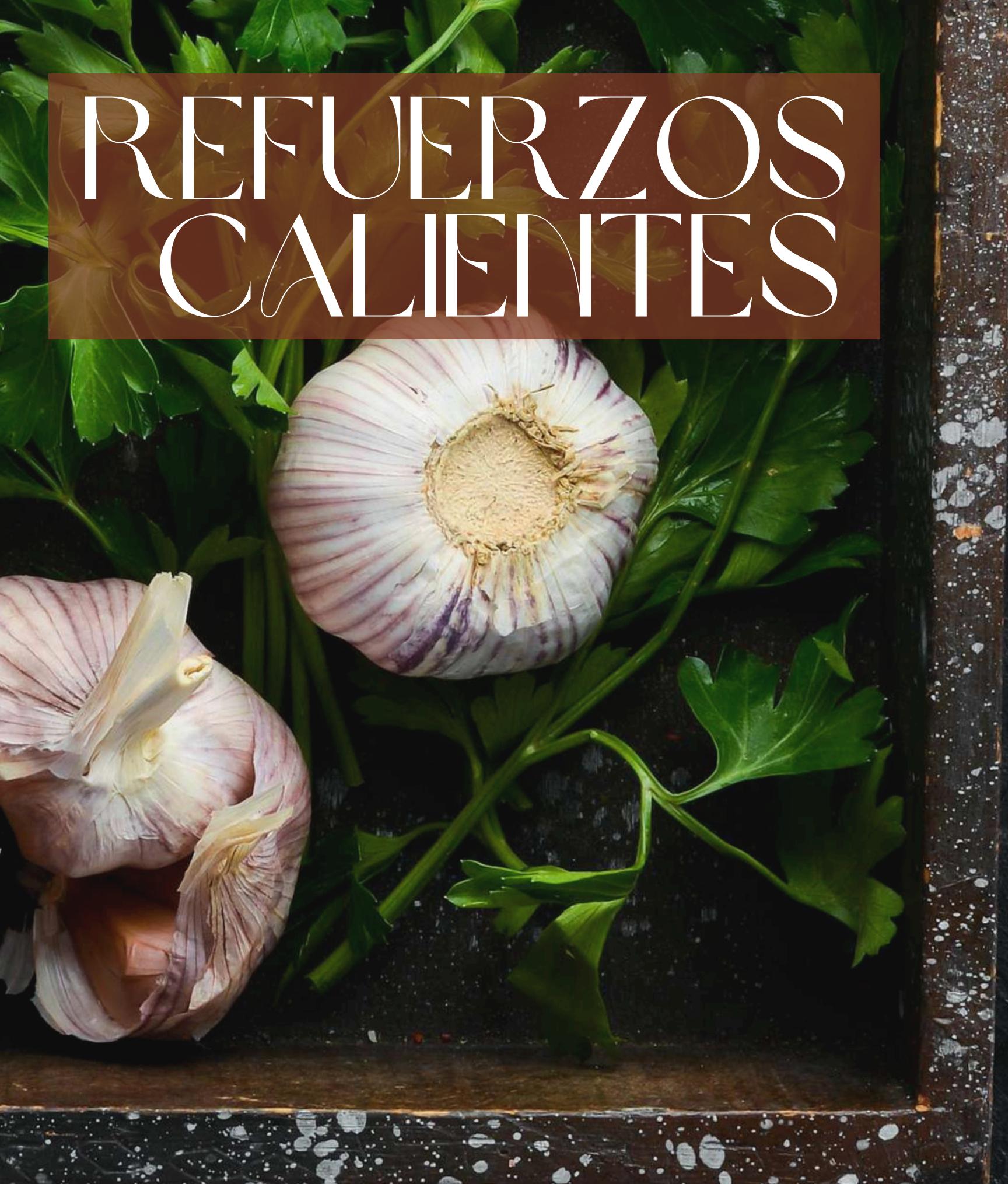
Pechuga de pintada escabechada y causa limeñartida

Steak tartar sobre tosta de centeno y chilli

Esferico de gazpacho



REFUERZOS CALENTES



- 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 I

- 
- 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 alioli 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

BUFFET SENTADO

ENSALADA SIMPLE

Lechuga iceberg // tomate rosa // cebolla morada // maíz dulce // remolacha // soja
// bonito en aceite // zanahoria rallada // apio rallado // tomate Cherry // Pimiento del piquillo

ENSALADA COMPUESTA

Ensalada César

EMBUTIDOS IBÉRICOS

Chorizo ibérico // salchichón ibérico // lomo ibérico

QUESOS NACIONALES

Queso azul de vaca // queso de cabra // queso de oveja

CALIENTES

1 Parrillada de carne (pollo y secreto iberico) // 1 Lubina
// 1 Patatas panadera // 1 Verduras asadas
// 1 Arroz campero // 1 Pasta

POSTRES

Milhoja de frutos rojas, natillas Fruta

PRECIO : 67€ + IVA PP



BUFET SENTADO II

1.

Corner Poke:

Salmón // Atún // Pollo teriyaki // Soja // Jamón york // Edamame // Cebolla crujiente // Cebolla morada // Wakame // Arroz

2.

Corner ensaladas:

Canónigos // Baby life // Tomate // Maiz // Jamón york // Salmón // Queso // Cebolla // Zanahoria // Picatostes

3.

Corner de cremas calientes:

Puerro // Patata // Calabaza // Marisco y Caldo

4.

Platos elaborados

Brocheta de pollo con toque moruno // Medallones de solomillo // Verduras salteadas // Patatas // Calamares fritos // Taquito de salmón en papillote // Albóndigas de atún con salsa de ostras // Raviolis de pera con salsa de: gorgonzola o trufa, se pone las dos salsas // Fideua de Marisco

5.

Surtido de chocolates

PRECIO: 75€ + iva pp

BODEGA

INCLUIDA EN VÍNOS 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



MIÉNIU GALA |

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



MEJÚ 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

A caramelados

O

Solomillo de vaca a la parrilla patatas risoladas y shiitake y
Jugo de ternera

Pastel de frutos rojos con su coulis

O

Nuestro carro de quesos

PRECIO: 85€ + IVA



MEJÚ GALA IV

A ELEGIR UN 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

O

Carrillera de ternera melosa con pure de boniato

Tarta de chocolates

O

Nuestro carro de quesos

PRECIO: 89€ + IVA



MIÉRCOLES 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



MENÚ SENTADO MULTI-ALÉRGICOS:

- Salmorejo con perlas de calabacín y tomate (verano) y Crema de Calabaza con leche de coco y jengibre (invierno)
- Parrillada de Verduras // Guiso de verduras en escabeche // Atadillo de verduras
- Tofu asado con zanahoria baby y crema de remolacha // falsa lasaña de berenjena con crema de calabacín y parmentier de patata violeta.
- gelatina de fruta con crema de plátano // abanico de fruta de temporada

PRECIO: 78€ + IVA



BODEGA

MEJÚ 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

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 1L.

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.
- 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.
- La papelería, impresión de minutas y seating, no están incluidos en el presupuesto.
- El IVA (10%) No Está Incluido

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

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

- 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

+34 669 715 792

www.higotrigo.com

