

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 (página 7)

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
- 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 (página 7)

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 (página 7)
- 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
- 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 (página 7)
- 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

A ELEGIR FRÍOS

Pesto con Tomate seco

Roasted Beef con Tártara

Atún Queso batido y Tomate

Crema de Salmon con Encurtidos

Vegetal con Veganesa

Pavo con Mahonesa

Pollo al Curry

Queso azul y Nueces

A ELEGIR CALIENTES

Bikini de queso de cabra trufado

Bikini club

Bikini de pavo trufado

Bikini de pesto con tomate seco y queso feta



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

Beggle 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
Croquetas de jamón ibérico
Chapata de panceta confitada ó chapata de calamares
Empanada de atún casera

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
Tataki de atún con mahonesa de wasabi

PRECIO: 18€ + IVA

****sujetas a cóctel o menú de gala****



Mini crunchy de carpaccio con rúcula fresca y
grana padano
Sanm de langostino con salsa hoisin y mayo de
siracha

Salpicón de mariscos

Pionono de pesto y tomate

Ensaladilla de atún con piparra dulce

Empanadita del eje cafetero

Croqueta casera de jamón ibérico

Chapata de calamar con ali olí de kimchee

Alita de pollo confitada en pepitoria

Canelon de carrillera con crema de parmesano

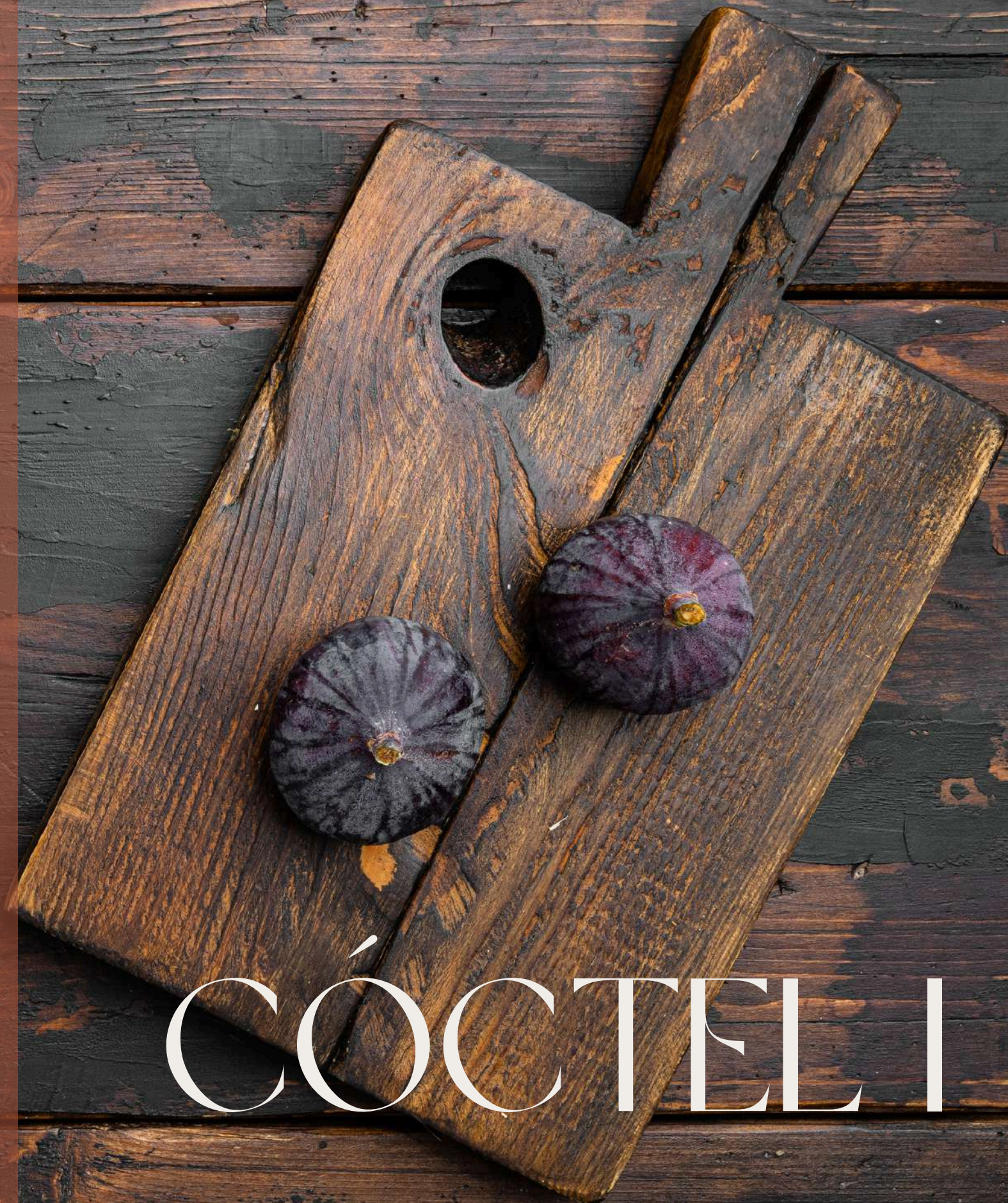
Arroz cremoso de la huerta

Tartaleta de fruta fresca con crema inglesa

Mini torrija de pan brioche

PRECIO: 46€ + IVA

**superado el 10% de los comensales alérgenos / intolerantes se cobrará un suplemento
de 5€ + iva por persona **



CÓCTEL

COCTEIL



Pastel de cabracho
Steak tartar de mantequilla
Galleta de foie y cecina
Tartar de tomate con chips de albahaca
Gofre de queso azul con pimiento acaramelado
Vitello tonnato
Gazpacho bar
Mejillón tigre en su concha de pan
Croquetas caseras de carabinero
Gnocchi con salsa trufada
Pita de pollo a la menta con cebolla encurtida
Atadillo de verduras con salsa romesco
Arroz cremoso de marisco
Surtido de postres
Nube de violeta y frutos rojos

PRECIO: 52€ + IVA

superado el 10% de los comensales alérgenos / intolerantes se cobrará un suplemento de 5€ + iva por persona

CÓCTEL III

Two halves of a blood orange are placed on a light-colored wooden surface. The orange halves are cut open, revealing the deep red, juicy segments and the lighter-colored pith. The background is a dark, textured wooden surface.

Poke asiático de salmón y cereales

Empanatida del eje cafetero

Crema de tomate y jamón

Cheese lover

Tatin de tomate cherry con caramelo de modena

Galleta de remolacha con boquerón y piparra

Bombón de foie con texturas de frambuesa

Tiradito de vieiras con mango kimchee

Taco de cochinita pibil

Albóndigas de atún con salsa de ostras

Tempura de coliflor con curry verde

Mollete de carrillera de ternera

Risotto de boletus edulis

Dado crujiente de pollo en escabeche de cerveza

Surtido de postres

Trufas de chocolate y cacao

PRECIO: 58€ + IVA

**superado el 10% de los comensales alérgenos / intolerantes se cobrará un suplemento de 5€ + iva por persona **

CÓCTEL IV

Rape con causa de boniato
Taco de salmón marinado con sopa de mango picante
Endivia roja con crema de queso azul y pera
Esférico de gazpacho
Tataki de atún rojo con crema de ajo blanco
Tartaleta de panceta y manzana
Tosta de corvina acevichada
Buñuelo de carbonara con papada ibérica
Gyozas de chuletón con mayo kimchee
Ravioli de gorgonzola con pera al vino
Poupieta de lubina con langostino y crema de azafran
Dadito de cordero con pure de coliflor
Wellington de solomillo
Arroz meloso de rabo de toro
Surtido de postres
Trufas de chocolate
Nubes de violeta

PRECIO: 63€ + IVA

****superado el 10% de los comensales alérgenos / intolerantes se cobrará un suplemento de 5€ + iva por persona****

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 a portion of cooked meat. A small green pepper is perched on the meat. The platter is set against a background of a light blue and white patterned tablecloth. Another similar platter is partially visible in the upper left corner.

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 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, niguri de salmón, niguri de pez mantequilla y niguri 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

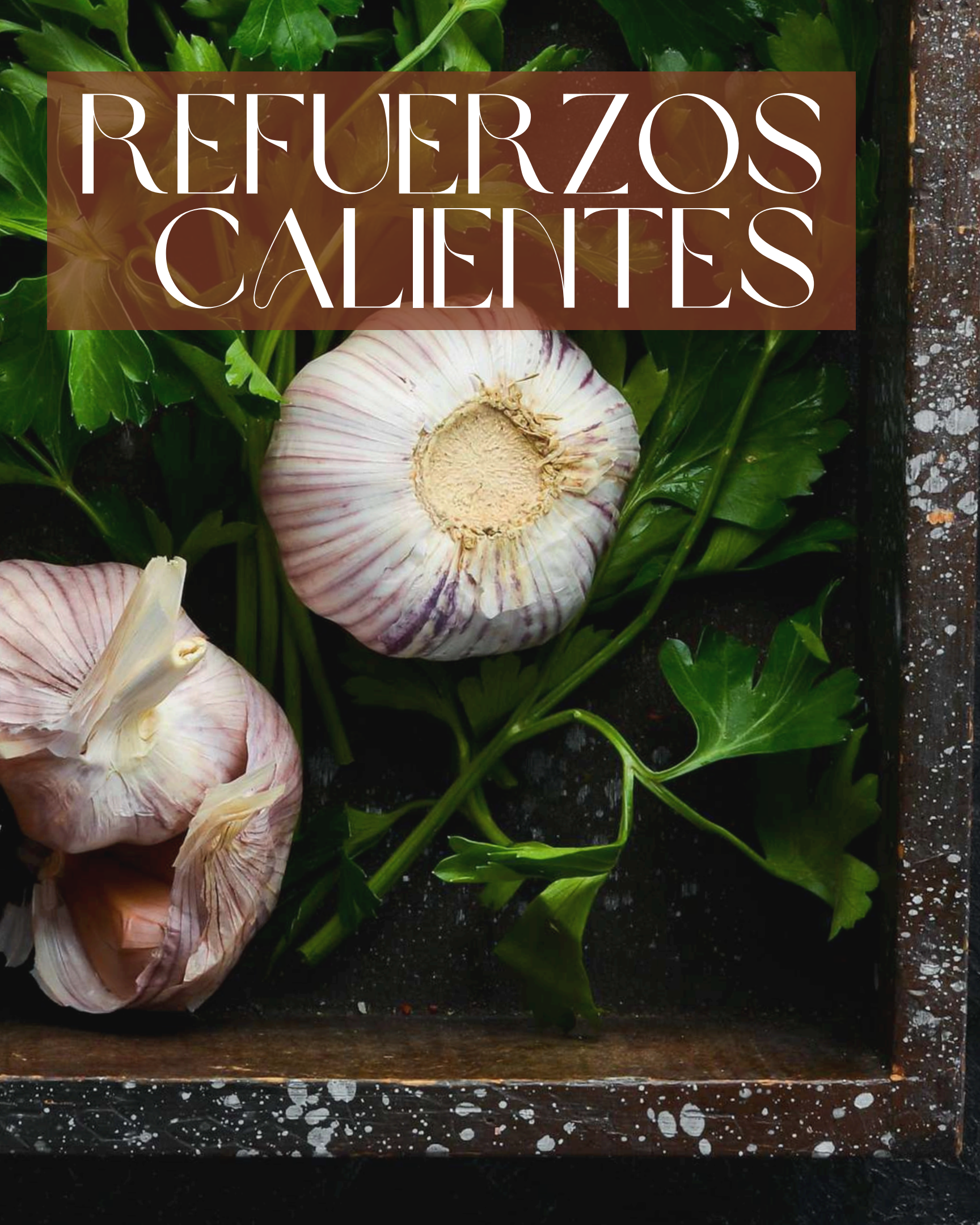
(chocolate caliente con churros rellenos de chocolate y porras o bizcocho de soletilla)



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
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





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 I

Brioche “Inglesito” de langostino.

Guacamole con nachos y pico de gallo.

Gazpacho Bar.

Mini poke de quinoa y salmón ahumado.

Milhojas de salmón y pera en tosta de hojaldre invertido.

Pan de aceite con ají de gallina.

Cono de puntillitas andaluzas.

Albóndigas de merluza en nido de patata con salsa verde.

Higo & Trigo mini burgers.

Brocheta de solomillo de vaca madurada con verduritas.

Serranito de lomo.

Crunchy finger de pollo con salsa emi

Risotto de boletus

Tarta cremosa de queso

PRECIO: 64€ + IVA

BUFFET SENTADO I

ENSALADAS SIMPLE

aguacate // palmito // cebolla morada // maíz dulce // remolacha // lechuga
// Tomate // zanahoria rallada // apio rallado // tomate Cherry // pepinillos // aceitunas // Vinagretas y dressings

ENSALADA COMPUESTA

Ensalada César // Ensalada mediterránea de garbanzos

FRÍOS

Langostinos cocidos con dressings // Salmón ahumado con toppings // Roastbeef al corte con alcaparras y fondo de carne

EMBUTIDOS IBÉRICOS

Chorizo ibérico // salchichón ibérico // lomo ibérico

QUESOS NACIONALES

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

CALIENTES

Carrillera de ternera // Pechuga de pollo a la brasa // Lubina a la plancha con bilbaina suave // Parrillada de verduras // patatas al gusto // arroz moruno // paella a elegir

SURTIDOS DE PANES ARTESANOS

POSTRES

Tartas variadas // Mosaico de frutas // torrijas de la casa

PRECIO : 67€ + IVA PP



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

OTRAS BODEGAS

BODEGA SUPERIOR: 3.80€ + IVA POR PERSONA

Habla Del Silencio (Tinto)
Habla de ti (Blanco)
José Pariente (Blanco)

BODEGA PREMIUM: 7€ + IVA POR PERSONA

Emilio Moro (Tinto)
Mar de Frades (Blanco)

**Suplemento Mataromera (Tinto): 18.95€ + iva por persona

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



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

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.
- 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

Coffe 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.higotriggo.com

