CARTA NAVIDAD 2026

APERITIVOS · ENTRANTES · PRINCIPALES · POSTRES

by ESKISIT
CATERING & CAKES





CARTA NAVIDAD 2026

aperitivos

Bandeja de mini navettes variadas (20u) — **39€**

Mini de tomate, queso fresco y rúcula
Mini de salmón ahumado, queso crema y eneldo
Mini de pollo al curry con mahonesa y hojas verdes
Mini de laminado de solomillo de cerdo asado con mostaza de Dijon

Bandeja de canapés clásicos (20u) — **62€**

Queso azul · Anchoas · Salmón ahumado · Foie micuit

Bandeja de brioches (12u) — **56€**

Brioche de Steak tartar picado a mano
Brioche de tartar de salmón
Brioche de tartar de tomate especiado con guacamole

Bandejas de aperitivos calientes (30u) — **60€**

Croquetas de jamón
Buñuelo de bacalao
Mariposa de gamba con picatostes sweet chili
Ravioli de secreto ibérico
Ravioli crujiente de bogavante

Bandeja de ibericos (400g) — **70€**

entrantes

Canelones tradicionales de pato y foie (3u)	**15€/r**
Canelones tradicionales de rustido (3u)	**9,50€/r**
Canelón XXL de bogavante con salsa de marisco (1u)	**12€/r**
Concha de vieira y marisco gratinada (2u/r)	**10€/r**

*Minimo 2 raciones

Sopa de galets con carn d'olla	**14,50€/r**
Sopa de rape y marisco	**18€/r**
Crema de Bogavante con gambitas	**18€/r**

*Minimo 2 raciones

by ESKISIT CATERING & CAKES

CARTA NAVIDAD 2026

principales

CARNES

Redondo de pollo relleno de ciruelas y piñones *Minimo 2 raciones	**10,90€/r**
Pollo de corral a la catalana *Minimo 2 raciones	**12,50€/r**
Placa de cordero deshuesado confitada al romero con parmentier de patata trufada	**15,00€/r**
Confit de pato acompañado de peras al vino tinto, cebollitas perla glaseadas y salsa de Pedro Ximénez	**19€/r**
Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con vino tinto, parmentier trufada y espárragos trigueros	**20€/r**
Pierna de cabrito lechal con cebollitas caramelizadas y patatas panaderas	**26€/r**
Paletilla lechal de cabrito con cebollitas caramelizadas y patatas panaderas	**29,50€/r**
Jarrete de cordero al romero en su salsa con patatas panaderas	**28€/r**
Cochinillo al estilo segoviano (600gr aprox)	**44€/CUARTO**
Cochinillo al estilo segoviano (3-4kg aprox)	**150€/ENTERO**

PESCADOS

Salmón a la plancha con verduras salteadas	**18€/r**
Bacalao confitado con mouselina de all i oli, ajitos laminados y patatas panaderas	**26€/r**
Merluza en salsa verde con almejas y guisantes lagrima	**28€/r**
Medallones de rape en salsa marinera con gambitas	**29€/r**
Cazolada de pescado *Minimo 2 raciones en cada plato de pescado	**32€/r**

VEGGIE

Canelones de espinacas y piñones	**7€/r**
Rustido de heura a la catalana	**9,90€/r**
Mousaka vegana *Minimo 2 raciones en cada plato veggie	**14,50€/r**

postres

Tronco de navidad de nata o trufa	**17€ pequeño / 29€ grande**
Galletas artesanas navideñas decoradas (min 6 raciones)	**4,50€/u**
Tiramisú artesano (6 raciones)	**29€**

by ESKISIT
CATERING & CAKES

Haz tu pedido

Tienda física: Av. Cami Pla 48, Sitges.
Mail: cristina@eskisit.com
Telf. 93 811 08 99 / 640 70 52 83
www.eskisitcatering.com

Entrega a domicilio 25€ para pedidos desde 400€ (Sitges y Sant Pere de Ribes). *Otras localidades a consultar.
Para importes inferiores, recogida en tienda.

by ESKISIT
CATERING & CAKES



