



COMIDA CATERING

ES TALLER DE CA'N PINTXO

¡Lo hacemos a tu manera!

Te presentamos nuestras opciones de catering de “Es Taller de Ca’n Pintxo”, donde podrás tener una idea de nuestros trabajos, elaboraciones y precios, así como, las diferentes maneras de enfocar el evento.

Trabajamos con conciencia, amor y cariño por lo nuestro. Por eso, nos hemos comprometido con una filosofía de proximidad #KM0, apostando por productos de origen local, cultivados en nuestras apreciadas islas. Cada plato del menú tiene como protagonista un producto de origen exclusivamente Balear que ha sido sembrado, cuidado y criado con el máximo respeto.

Nos apasiona jugar con la cocina, por lo que todos los platos que te presentamos se pueden versionar según temporada, producto, inspiración o tus propios gustos. Así que, te invitamos a ser partícipe para elaborar el menú en conjunto y asegurarnos tu felicidad.

LEYENDA



Los productos con este icono tendrán la opción de presentarse en **tenderetes**.



Los productos con este icono tendrán la opción de ser servidos en **mesa**.



Los productos con este icono tendrán opción de ser servidos desde **“La Pintxo Móvil”, nuestro Food Truck**.



VEGANO



VEGETARIANO



PICANTE



Welcome Drink

La mejor manera de empezar...

Pomada natural

Nuestra pomada con Gin Xoriguer,
zumo de limón natural, miel y agua con gas.

ó

Agua de Valencia

con zumo natural de naranjas de Sóller.

Limonada Árabe

Limonada sin alcohol hecha de agua mineral,
zumo de limones de Sóller y menta.

Aguas Premium.

Con gas y sin gas.

5€ p.p.



Cocktail Reception VIP

Una bienvenida especial...

Bloody Mary ó Mimosa

**Cava Alta Alella LAIETÀ Gran Reserva
Cerveza LLUNA & Estrella Galicia**

Limonada Árabe

Aguas Premium.
Con gas y sin gas.

Refrescos

12€ p.p.



Los Pintxos 1/3

Pequeños bocados llenos de arte...

Gamba Gamberra

Gamba rebozada en panko y bañada en salsa sweet chili.

Tosta Caprese 🌿

Tostada de maíz con tomate cherry, mozzarella de buffala de campana y albahaca fresca.

Potato Ball 🌿

Bola de patata ahumada y rellena de nuestra salsa brava.

Es Balear

Tosta de sobrasada confitada con miel y queso mahonés.

Conitos de camarón

Mini cono relleno de fritura de camarones con all i oli de limón.

The Viking Cake

Tartaleta de salmón noruego ahumado, con pepino aliñado y mousse de queso fresco.

El Sardinero

Tostada con trampó, sardina ahumada y crema de aguacate.

Yuca - Yuca 🌿🌶️

Crujientito de yuca, un poco picante. Con membrillo y camembert francés.





Los Pintxos 2/3

Pequeños bocados llenos de arte...

Piruleta Bikini

Pionono relleno de queso havarti, jamón braseado y crema de mostaza dulce.

Green Smoothie 🌿

Smoothie fresco de menta, pepino y yogurt griego.

El bombón

Bombón de morcilla con crema de queso y rebozada en kikos.

Curry Ball 🌿

Bolita de arroz frita al curry, con una mayo ligeramente picante.

Mini Pa amb Oli

Pan suflado con tomate, AOE y jamón ibérico de bellota.

Es Bacallà

Wrap de bacalao ahumado con brotes tiernos, salsa de fresa y algas wakame.

Tosta Brie 🌿

Tosta de queso brie caramelizado, con mermelada de pimientos asados.

Pan de gamba

Pan de gamba con guacamole, hoja de shiso y gamba a la plancha.

El Cabrero 🌿

Tostada de tres tipos de quesos de cabra con mermelada de pimiento rojo.

2,50€ ud.



Los Pintxos 3/3

Pequeños bocados llenos de arte...

Sandwich Gourmet 🌿

Berenjena asada trufada y nueces en brioche casero.

Ceviche Veraniego

Dados de salmón marinados en cítricos y pimienta rosa con mayonesa de wasabi.

Gazpacho Shot 🌿

Chupito de gazpacho con tostada al ajillo.

Nacho Night 🌿

“Nachos” tostada en forma triangular de comino con polvo de tomate y parmesano.

Sweet Snack

Ciruelas asadas a la llama, avellanas tostadas y cecina.

Crunchy Ball

Cilindro crujiente de morcilla con mermelada de cebolla y dados de mango.

Smoked Octopus

Bolita de pulpo ahumado con mayonesa y ralladura de limón.

Brocheta Cajún

Brocheta de pollo confitado con especias cajun, salsa de fresa y sesamo negro.

2,50€ ud.



Viaje de Queso

Selecciona una de las dos opciones de nuestro tour de quesos y disfruta...

QUESOS LOCALES 🌿

- Semicurado “Burguera”.
- Cala Blanc “Sa Canova”.
- Cala Blau “Sa Canova”.
- Queso de oveja “Binibeca”.
- Viejo de cabra “Binibeca”.
- Mahonés curado “Torralba”.

QUESOS INTERNACIONALES 🌿

- Parmesano 22 meses.
- Manchego Trufado.
- Idiazabal ahumado.
- Tetilla de San Simón.
- Brie francés.
- Torta del Casar.
- Cheddar madurado irlandés.
- Cabrales.
- Mahónes Semicurado.

PANES 🌿

Pan payes de Xeixa ECO · Pan de nueces · Pan de aceitunas negras elaborados por AMADIP · Galletas artesanas de centeno.

Acompañado de...

...tomates de ramallet, diferentes tipos de aceites AOE, selección de sales de Es Trenc, mermeladas caseras, frutos secos y uvas.

desde 7€ p.p.¹

¹Dependiendo del número de comensales.



Pa amb Oli

...Mallorquí par excellence!

QUESOS LOCALES 🌿

- Semicurado “Burguera”
- Cala Blanc “Sa Canova”
- Cala Blau “Sa Canova”

QUESOS BALEARES 🌿

- Queso de oveja “Binibeca”
- Queso viejo de cabra “Binibeca”.
- Mahonés curado “Torralba”

EMBUTIDOS

Jamón Ibérico de cebo.

Sobrasada de porc negre de Ca’n Company.

PAN 🌿

Pan payes de Xeixa ECO.

ENCURTIDOS 🌿

Aceitunas mallorquinas.

Encurtidos.

Acompañado de...

...tomates de ramallet, diferentes tipos de aceites AOE.

desde 10€ p.p.¹

¹*Dependiendo del número de comensales.*



Cortador de Jamón

...no hay festín sin jamón

Cortador profesional de jamón con mesa,
estructura y cuchillos de corte.

*Jamones de Don Agustín Luis Gómez D.O. Guijuelo,
maestro jamonero de producción muy limitada y crianza de
animales en dehesa familiar.*

Jamón ibérico de cebo

Curación de 24 a 30 meses (8-9 Kg aprox.)

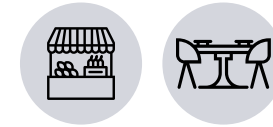
700€

*Jamones de Porc Negro Mallorquín, 100% de Cerdo Negro
Mallorquín, alimentado con almendras en Petra, en la isla de
Mallorca y llevados para secar a Guijuelo, Salamanca. Un producto
único en el mundo.*

Jamón de Porc Negro Malloquín

Curación de 28 a 36 meses (8-9 Kg aprox.)

1.000€



Pintxos calientes

...nuestra especialidad! Hechos con LOVE y al momento.

Cappuccino de verduras 🌿

Verduras de temporada #KM0 con puré de boniato y espuma de miel ahumada.

Craken

Taco de pulpo a la plancha, con espuma a feira.

Puerros 🌿

Brocheta con puerro ecológico y curry rojo.

Tofulón 🌿

Canelón de tofu relleno de verduras del huerto, setas ahumadas, con salsa coreana.

Rip 'n' Roll

Costillas de cerdo glaseadas con mantequilla de cacahuetes y salsa de lima.

Mini hamburguesa

Mini burger de chuletón madurado durante 45 días, en pan de brioche, con queso y mostaza de hierbas.

Ceviche veraniego

Ceviche de corvina salvaje o serviola con crema de fruta de la pasión y coco.

Cubo de ternera

Ternera glaseada con Oporto y huesos, con láminas de trufa fresca.

desde 5€ ud.



Pintxos Gamberros

...servidos directamente desde nuestro Food Truck "LA PINTXO MOVIL"

Cappuccino de Verduras 🌱

Verduras de temporada con puré de boniato y espuma de miel ahumada.

Gamb 'n' Roll

Langostino crujiente con ensalada de col y rábano en brioche casero.

Sandwich Chic 🌱

Pan casero con pesto, shiitakes y tomates asados, queso mozzarella fundido.

Piadinia

Salmón ahumado, brossat, rúcula y tomates cherry asados.

Fajita

Pollo campero asado, tomate, parmesano y mantequilla de cacahuets picante.

Cerdo Saam

Hoja de lechuga con taco de panceta ibérica confitada, salsa tártara y camarones fritos.

Taco Mexiterráneo

Taco con porcella marinado en achiote, col morada, piparras y mayonesa "Martínez" (ligeramente picante).

Mini Hamburguesa

Mini burger de chuletón madurado durante 45 días, en pan de brioche, con queso y mostaza de hierbas.

desde 5€ ud.



Classic BBQ

...recien preparada a la brasa por uno de nuestros chefs!

Calamar de bou del barco Villa de Sóller con especias cajún.

Brocheta de gambas o langostinos y salsa agridulce.

Mejillones de roca de Menorca con nuestra salsa marinera.

Butifarras catalanas de “Can Company”.

Pluma ibérica “Joselito”.

Chupa Chups de pollo campero con salsa de mole y kikos.

Costillas de porc negre con salsa BBQ.

Txuletón de ternera de pastura “Vermella menorquina ECO”
certificada de Embotits RAIMA. (1kg. aprox.)

(Suplemento +3€)

desde 20€ p.p.



Arroz

...siempre una buena elección

Paella mixta

Arroz de Sa Pobla (Mallorca), elaborado con un fumet de pescado de roca, costillas de cerdo, rape y gamba roja de Sóller.

26,50€ p.p.

Arroz del Senyoret

Arroz de Sa Pobla (Mallorca), elaborado con un fumet de pescado de roca, sepia, rape y gamba roja de Soller.

35€ p.p.

Paella de langosta

Arroz de Sa Pobla (Mallorca), elaborado con un fumet de pescado de roca, sepia, rape, gamba roja de Sóller y langosta mallorquina.

62€ p.p.



Peix

Se pueden intercambiar los pescados.

Denton o Mero

Confitado en aceite de oliva virgen extra y cítricos.

Lubina Salvaje

Envuelta y asada a las hierbas aromáticas de nuestro huerto en el Puerto de Sóller.

Rape Mallorquín

Albardado en panceta ibérica y con una picada de romesco.

Pescado a la Mallorquina

Pescado del día, sobre una cama de patatas, envuelto en acelgas, con pasas y tomates.

S.P.M.



Cazuelas

...del horno directamente a la mesa!

Albóndigas de soja 🌱

Albóndigas fritas de arroz y soja texturizada, con salsa de curry de naranja y albahaca.

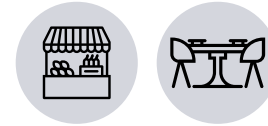
Pescado de lonja a la mallorquina

Pescado del día, sobre una cama de patatas, envuelto en acelgas, con pasas y tomates.

Ossobuco

Ossobuco de “Vermella menorquina ECO” glaseado con parmentier de patata y salsa de vino tinto.

desde 15€ p.p.²



Guarniciones I

...para acompañar la barbacoa, pescados y cazuelas.

Trempó Mallorquí 🌿

Tomates, pimientos verdes mallorquines y cebollas tiernas.
Con cuscús, humus, almendras y orejones de Porreras.

Boniato con hierbas 🌿

Tacos de boniato asado con hierbas aromáticas
de nuestro huerto.

Patató 🌿

Variedad de mini papas mallorquinas a la parrilla con
mantequilla de hierbas y mojo picón.

El Portobello 🌿

Champiñones portobello al wok con sésamo,
soja y jengibre.



Guarniciones II

...para acompañar la barbacoa, pescados y cazuelas.

Ensalada d'Estui 🌿

Naranjas de Sóller con cebolla dulce de Figueras, osmotizada en vinagre de arroz, rúcula y cremoso de albaricoques de Porreres.

Pasta-Naga 🌿

Zanahorias ecológicas horneadas y especiadas, con cebollade Figueras sobre una cremita de sésamo, cítricos y polvo de coco.

Cogollos Sullerics 🌿

Cogollos de lechuga a la brasa con pico de gallo.

2,50€ ud.



El Dulce

...no debe perderse.



Pastel De Chocolate 🌿

bizcocho de aceite de oliva de Mallorca y chocolate con una mousse de chocolate 70%.

Tartaleta de Limón 🌿

Base de galleta de mantequilla y vainilla, crema de limones de Sóller, bizcocho en almíbar de limón y merengue.

Pastel de Queso 🌿

Pastel de requesón mallorquín con vainilla sobre una base de galleta de mantequilla.

Pastel de Chocolate con Leche y Avellanas 🌿

Gató de avellanas con interior cremoso de avellanas y lima, con mousse de chocolate con leche 40%.

Tartaleta de Fruta de Temporada 🌿

Base de galleta de mantequilla, crema de vainilla y relleno de frutas de temporada.

Tartaleta de Zanahoria 🌿

Bizcocho de zanahoria con crema de queso y lima.

Tarta de Algarroba 🌿

Crema de algarrobas y avellanas sobre un bizcocho tierno de algarroba con harina de almendras y aceite de oliva de Mallorca.

6,50€ ud.

**Posibilidad de opciones veganas 🌿*



Coffee Corner

...el punto final de una gran velada

Selección de cafés Nespresso, carajillos y té.

(12 variedades de cafés y 5 de té).

Hierbas Mallorquinas.

(licor digestivo de la tierra, dulces, secas y mezcladas).

Otros digestivos

(Baileys, Brandy y Whisky).

desde 5€ p.p.



Party Time

...que no decaiga la noche

Gin Finsbury Platinum

Ron Havana 3 Yrs

Jameson

Jim Beam

Wyborowa

*Acompañado de refrescos y agua tónica.
Servidos en vasos con mucho hielo y perfectamente
mezclados con su correspondiente aderezo.*

Cerveza

Botellines de Estrella Galicia muy frías.

Vino

Continuamos con los vinos servidos para la cena.

Agua y refrescos

15€ p.p. por 3 horas.

A partir de las 4 horas, 12€ p.p. sobre el 75% del total de pax.

A partir de las 5 horas, 8€ p.p. sobre el 50% del total de pax.

Resumen

CONCEPTO	PRECIO
Welcome Drink	5€ p.p.
Cocktail Reception VIP	12€ p.p.
Los Pintxos	2,50€ ud.
Viaje de Queso	desde 7€ p.p. ¹
Pa amb Oli	desde 10€ p.p. ¹
Cortador de Jamón	700€/1.000€
Pintxos calientes	desde 5€ ud.
Classic BBQ	desde 20€ p.p.
Arroz	desde 26,50€ p.p.
Peix	S.P.M.
Cazuelas	desde 15€ p.p.
Guarniciones	2,50 ud.
Pintxos gamberros	desde 5€ ud.
El Dulce	6,50€ ud.
Coffee Corner	desde 5€ p.p.
Party Time	15€ p.p./3h

¹.Dependiendo del número de comensales.

Todos los precios son sin el 10% de IVA.

Precios fijos por evento

PERSONAL	PRECIO
Camareros	22€/h
Cocineros	22€/h
Responsable cocina/sala	25€/h
Servicio camarero	30€/h a partir de las 00.00h

MENAJE ESTÁNDAR	PRECIO
Platos	0.60€
Plato Postre	0.50€
Tenedor	0.50€
Cuchillo	0.50€
Cuchara	0.50€
Cuchara Postre	0.40€
Copa Vino	0.65€
Copa Cava	0.65€
Vaso Agua	0.45€
Vaso cerveza	0.55€
Servilleta de tela	1.50€
Cenicero	0.60€

**Precios aproximados para el menaje estándar. Trabajamos con "Tot a Punt". ¡Pídenos el catálogo completo de menaje!
Organizamos montaje de carpas, escenarios y cualquier cosa que necesites.**

Todos los precios son sin el 21% de IVA.

Precios fijos por evento

EXTRAS	PRECIO	NOTAS
Stand Mercado	100€	Estructura con tela.
Mesas grande (1.80x75cm)	30€	Con mantel blanco.
Mesa Bistro	30€	Con mantel blanco.
Mesa auxiliar	25€	Con mantel blanco.
Muletón mesa grande	7€	
Sillas	desde 7.50€ ²	
Decoración y montaje mesas/stands	50€	Estructuras decorativas, Iluminación, electricidad, menaje exposición, decoración, cartelería, mesa fría (hielo), deshagüe.
Botellero	75€	
Tirador de cerveza + gas	50€	+ Barril de cerveza Alhambra no incluido en el precio (30l/100€).
Alquiler cafetera Nespresso	50€	
Alquiler equipo música	dede 250€ ²	
Set Up Bar	50€	Utensilios bar, hielo, limón, bandeja camarero, champaneras, abridor, cuchillo bar, tabla para cortar cocina.
Set Up Cocina Básica	50€	Utensilios cocina, aro, paellera, butano, vitro, gastronom, tablas cortar, etc.
Basuras	5€	Con bolsa y retirada.
Food Truck	350€	Neveras, botelleros, congelador, plancha, horno, freidora, fuegos, sandwichera, cafetera Nespresso, tirador de cerveza + gas y set up de cocina básica.
Transporte	desde 100€	
Montaje	desde 100€ ¹	

².Según selección.

Todos los precios son sin el 21% de IVA.



ES TALLER DE CA'N PINTXO

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER
T.- +34 971 63 40 16 · estaller@canpintxo.com

estaller.canpintxo.com