

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

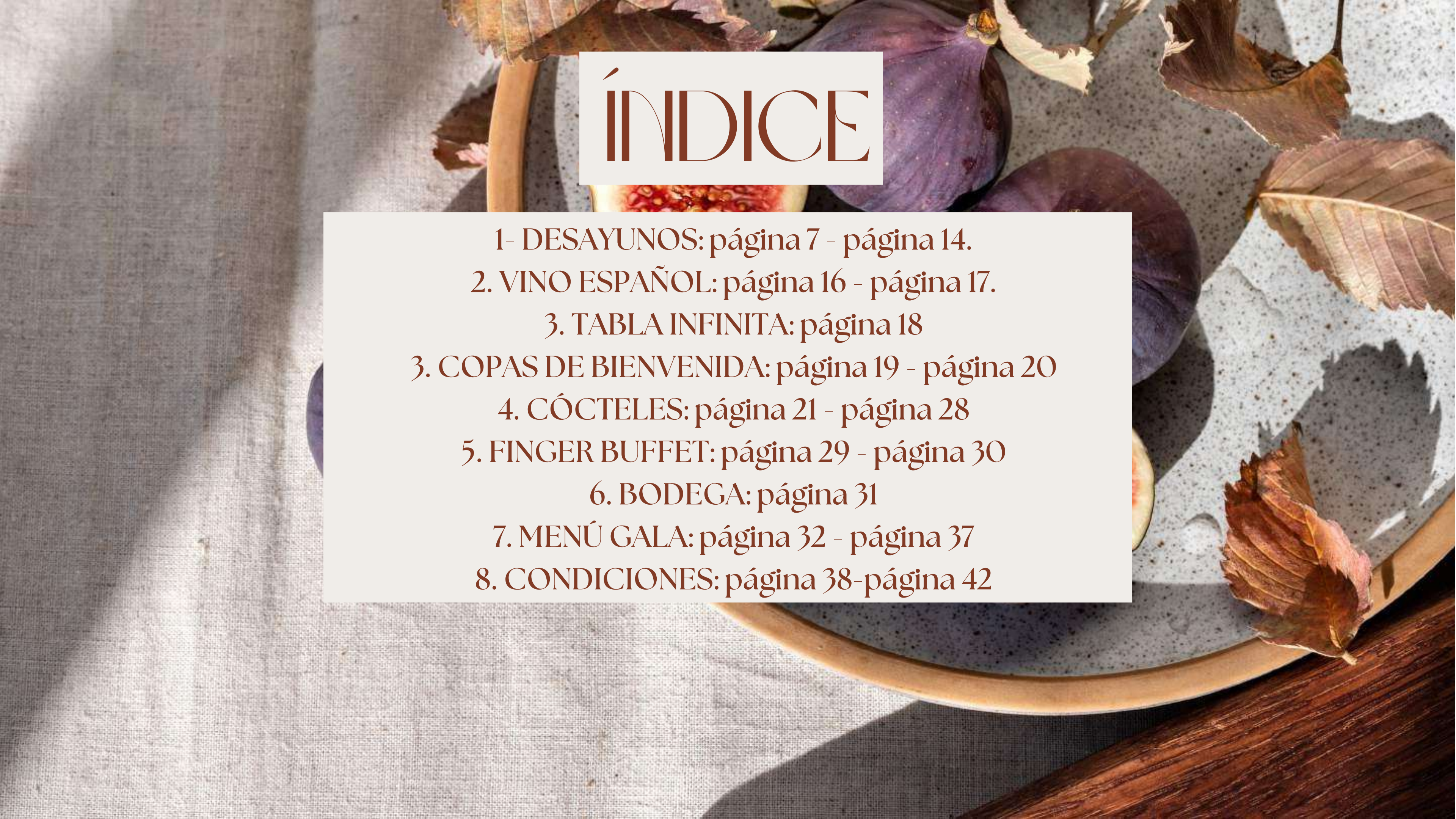
Cada comida en nuestro catering es asequible ya que está dirigido a todo tipo de clientes

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.



ÍNDICE

- 1- DESAYUNOS: página 7 - página 14.
2. VINO ESPAÑOL: página 16 - página 17.
3. TABLA INFINITA: página 18
3. COPAS DE BIENVENIDA: página 19 - página 20
4. CÓCTELES: página 21 - página 28
5. FINGER BUFFET: página 29 - página 30
6. BODEGA: página 31
7. MENÚ GALA: página 32 - página 37
8. CONDICIONES: página 38-página 42

Slow mornings // desayunos - with Higo & Trigo





COFFEE

LÍQUIDO

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

PRECIO: 12€ + iva

The background of the image shows two halves of a blood orange resting on a white ceramic plate. The orange halves are cut lengthwise, revealing their vibrant red, seed-filled interior. The plate is set against a dark, textured background. The word "COFFEE I" is overlaid in a large, elegant, dark brown serif font.

COFFEE I

- Café colombiano tueste 100% natural
procedente de finca artesanal
- Leches (semi sin lactosa, soja y almendra)
- 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

Mini sándwich de queso batido y atún

Mini sándwich de humus y rúcula

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 almendra)
 - 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
Mini sándwich de queso azul y nueces
Mini sándwich de pavo y mahonesa
Mini cookies de chocolate chips
Fruta fresca cortada
Vasito de yogurt griego con granola

PRECIO: 18,25 € + IVA

COFFEE III



- Café colombiano tueste 100% natural procedente de finca artesanal
- Leches (semi sin lactosa, soja y almendra)
- 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

Mini sándwich de tomate canónigos huevo cocido

Mini sándwich de Jamón de york y queso

Tan sencillo pero tan divino de jamón, tomate y aove

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
Mini sándwich de Guacamole y brotes verdes
Mini sándwich de Pollo con queso crema
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

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: Erutos rojos, remolacha y naranja.

3. Orange boost: Zanahoria, naranja y manzana.



COFFEE PERMANENTE

Café colombiano tueste 100% natural procedente de
finca artesanal

Leches (entera y semi sin lactosa)

Aguas

-

PRECIO: 7,5€ + IVA

Brunch/Hi

horario de mañana

Café colombiano tueste 100% natural procedente de
finca artesanal

Leches (entera, lactosa, soja y almendra)

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~~

Brunch/Hi

horario de mañana

Café colombiano tueste 100% natural procedente de
finca artesanal

Leches (entera, semi sin lactosa y almendra)

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

Pochee 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€ + IVA



VINO ESPAÑOL 2

Jamón ibérico con pan y tomate
Queso manchego con frutos secos
Gazpacho andaluz con mimosa de huevo
Tortilla española sobre pan cristal
Croquetas de jamón ibérico

PRECIO: 22€ + IVA



A detailed view of a gourmet charcuterie board. The board is filled with an assortment of cheeses, including soft white cheeses, a wedge of blue cheese, and a small portion of black cheese. It also features various meats, breads, fresh raspberries, blackberries, and a variety of nuts like almonds and walnuts. A decorative glass dish is visible on the left side of the board.

especialidad de la casa: La Tabla Infinita by Higo & Trigo

Curaduría y selección de quesos, jamón
chacinas ibéricas, panes artesanales, frutos
secos, frutos rojos, variedades de picos
rústicos, diferentes tipos de aceitunas
gourmet, hummus artesanal entre otros...

PRECIO: 15€ + Iva por persona



La Tabla Infinita

by Higo & Trigo

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. It is laden with a variety of cheeses: long, thin slices of a pale yellow cheese, small cubes of a similar cheese, and crumbles of a blue cheese. There are also small clusters of red berries and delicate pink and purple flowers scattered throughout. Slices of cured meats, including salami and prosciutto, are visible on the right side. Large, rustic loaves of bread with dark, seeded crusts are positioned around the board. A small, ornate glass jar with a golden stopper sits in the center. In the foreground, a small metal bowl filled with green olives is visible, along with a pile of almonds and other nuts. The overall composition is rich and textured, with warm lighting that highlights the natural colors of the ingredients.

La Tabla Infinita

by Higo & Trigo

La Tabla Infinita
by Higo & Trigo



COPA DE BIENVENIDA 1

Salmón marinado con emulsión de eneldo y
mostaza dulce

Bombón de foie con texturas de frambuesa

Taco de atún rojo escabechado sobre
pimiento confitado

Croquetas de jamón ibérico

Pulpo braseado con revolconas de papada

Rollito de cigala y ajete

PRECIO: 15€ + IVA

*sujetas a cóctel o menú de gala
elección de 3 referencias

COPA DE BIENVENIDA 2



Petit four relleno de foie e higo

Salmorejo de albahaca con tomate semiseco

Sardina ahumada con calabaza anisada al hinojo

Rollito de morcilla con arrope de tomate

Brioche de queso emental con polvo de bacón

Espeto de Langostino asado con crema de
bogavante

PRECIO: 18€ + IVA

**sujetas a cóctel o menú de gala
elección de 3 referencias



CÓCTEL CORTO

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

Mini crunchy de carpaccio con rucula fresca
y grana padano

Tataki de atún rojo y mahonesa de wasabi

Ensaladilla de langostinos y gilda dulce

Rigatoni relleno de pesto y tomate seco

Arroz de verduras con emulsión de espinacas

Ó Fideua

Croquetas de jamón ibérico

Dorito de verdura, ventresca y escabeche

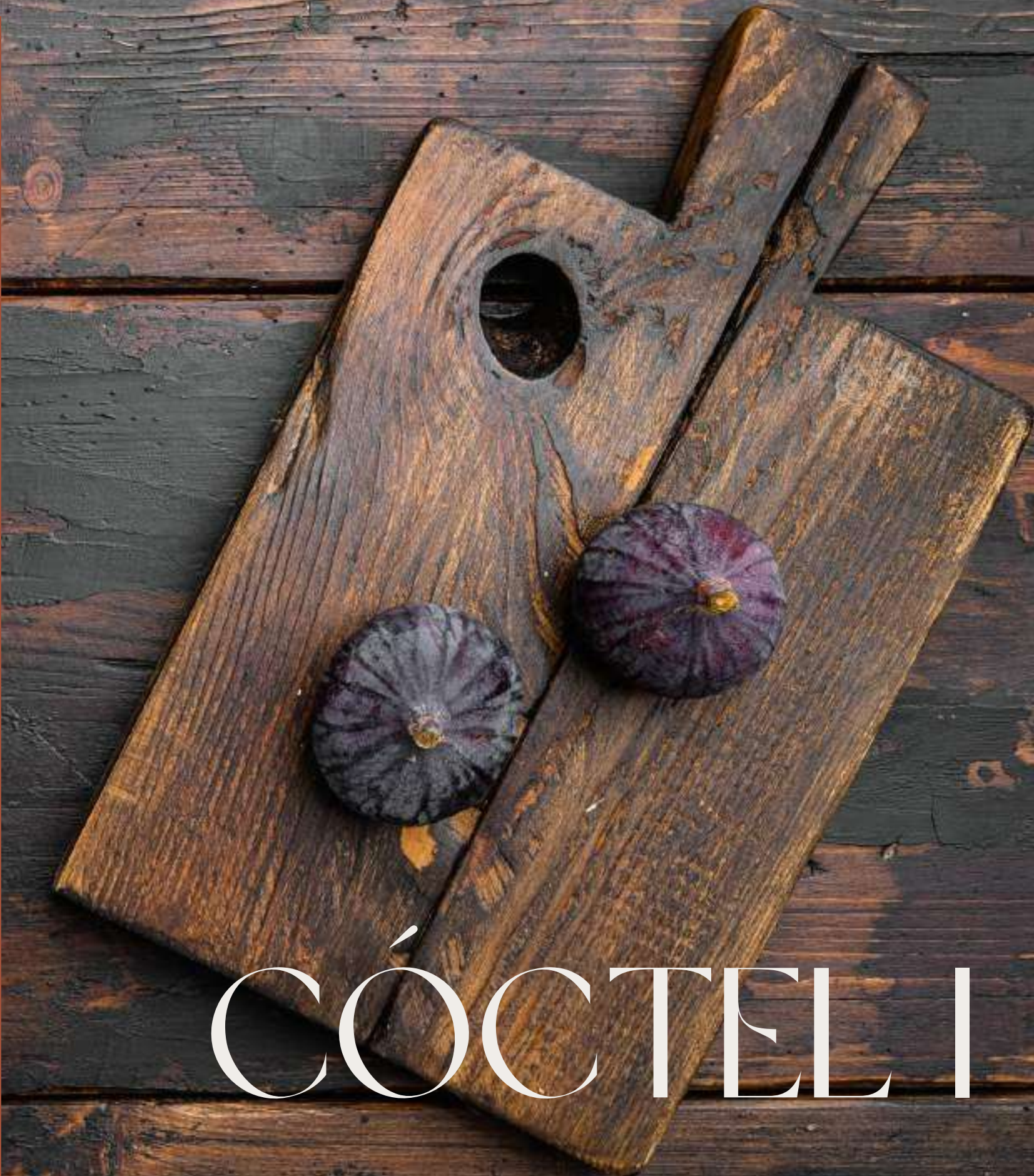
Cheesecake de esparrago triguero

Canelón de carrillera con crema de
parmesano

Sanm de langostino crujiente con salsa hoisin

Apple pie

PRECIO: 47€ + IVA



CÓCTEL I

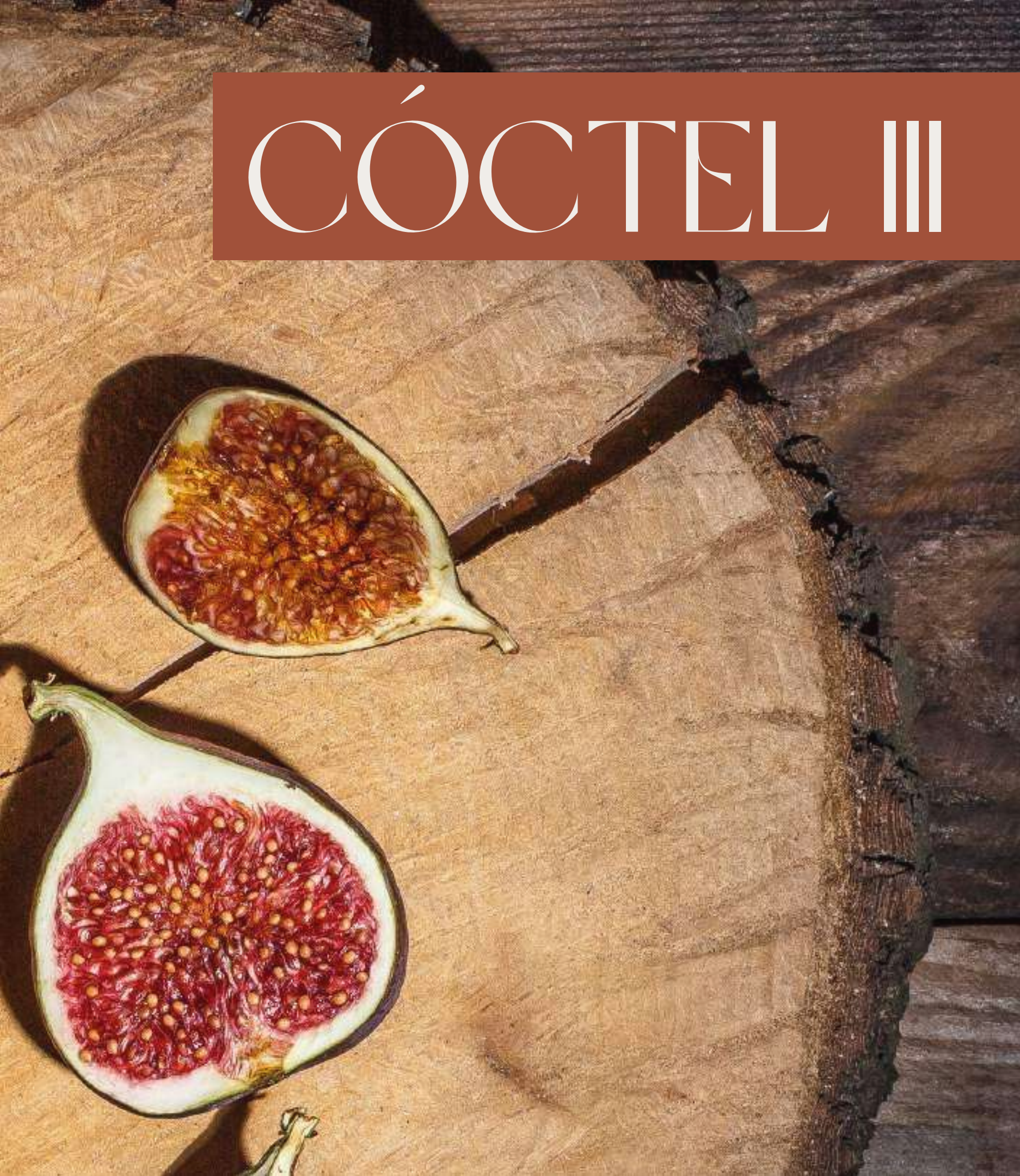
COCTEL

Tartar de gambas sobre crujiente de gamba
Vitello tonnato sobre pan Carasau
Galleta de piparra y boquerón
Stracciatella de burrata con tomate cherry dulce
Airbag de crema de queso y jamón ibérico
Tartar de tomate rosa con crujiente de albahaca

Croqueta de carabinero
Vieira asada con papada y crema de azafrán Ó Daditos
crujientes de cordero sobre puré de coliflor
Rollito de morcilla con arrope de tomate
Chicharrones fritos
Soldaditos de pavía con ali oli de lima
Risotto de boletus con crema de parmesano

Pastel de chocolate y nueces con crema helada de vainilla
Churros con chocolate
PRECIO: 55€ + IVA

CÓCTEL III

The background of the entire image is a close-up of a wooden surface, possibly a cutting board, with a prominent grain. In the lower-left corner, there are two halves of a blood orange. One half is positioned above the other, both showing their vibrant red, seed-filled interiors and thin, light-colored rinds. The lighting is warm, creating soft shadows and highlighting the textures of the wood and the fruit.

Gazpacho de cereza con sardina fumee Ó Crema de calabaza

Mini poke de salmón Ó Ramen

Bruschetta de mix de tomates secos y cherry con búfala
aromatizada

Gofre con queso azul y pimiento de piquillo

Maki de salmón ahumado sin arroz, con queso crema y
huevas de tobiko

Wrap de pollo braseado con dressing de mustard de
mahonesa

Tostita de escalivada con aove

Croqueta de jamón ibérico

Gyozas de verduritas crujiente con toque de siracha ligera Ó

Chapata de calamar

Gnocchi de patata en salsa trufada

Mejillón tigre en su concha de pan

Arroz de la huerta con pollo de corral Ó Fideua

Bocaditos de Leche frita de nuestra abuela

Tarta de queso con frutos rojos

PRECIO: 61€ + IVA

CÓCTEL IV

Tartar de atún con mango picante
Ajo blanco con manzana granni/Purrusalda
Anchoas del cantábrico sobre pan de espinacas y
tomate

Ensalada de tabbulé

Ensaladilla de rape con regaña crujiente
Salmon marinado con patata agria y huevas
tobiko

Croquetas de queso de cabrales
Sanm de langontisno crujiente son salsa de hoisin
Cucharita de carrillera melosa con pure de
chirivía

Ravioli de pera en salsa gorgonzola
Albóndiga de solomillo Wellington
Arroz ciego de marisco

Pan perdido de manzana
Trufas de chocolate y cacao

PRECIO: 70€ + IVA

A wooden guitar-shaped platter filled with fries, meat, and peppers. The platter is shaped like a guitar and is filled with golden-brown fries, succulent meat, and dark green peppers. It is set against a background of a light blue and white striped tablecloth.

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 (+3€)

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



PIEZAS AL CORTE

Elige tu córner con cortador:

- Jamón ibérico
- Cecina ibérica
- Cecina halal
- Jamón del Mar

*Consultar precios

REFUERZOS FRÍOS I

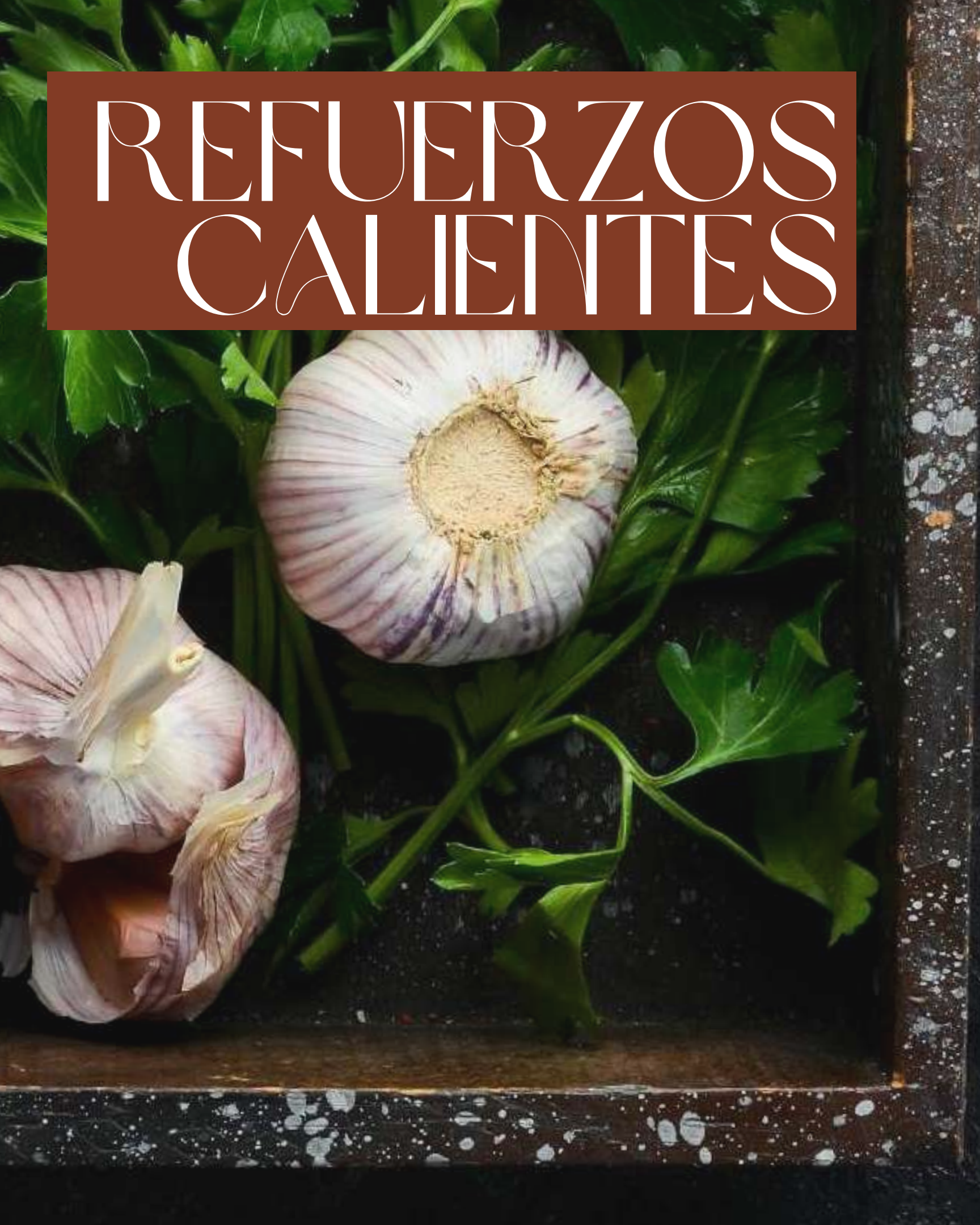
Tataki de atún rojo con mahonesa de wasabi Ensaladilla de langostinos y Gilda Mini tomate relleno de mousse de bonito Rollito de ensalada de codorniz y naranja Parfait de foie con espejo de Málaga virgen Crema de bacalao confitado y mousse de pimiento rojo dulce Blini de salmón y pera Rigatoni relleno de pesto y tomate seco Bombón de foie y pan de higo Vitelo tonnato sobre pan Carasau Causa limeña y pechuga de pintada escabechada Gilda de atún en salazón y crema de cebolla encurtida Steak tartar sobre tosta de centeno y chilli



REFUERZOS FRÍOS II



Entre pan de sobrasada ibérica y membrillo
Maki de salmón morado y patata agria
Trameccini de tomate especiado con su Bloody Mary
Capricho andaluz con cebolla roja agridulce
Airbag de crema de queso manchego y jamón
ibérico
Tartar de tomate rosa con chips de albahaca
Humus de berenjena de Almagro y presa curada
Bocado de queso de cabra pistacho y chutney de
higo
Ceviche de lubina leche de tigre y cebolla morada
Anchoa del cantábrico sobre pan de espinacas y
tomate



REFUERZOS CALIENTES

Bomba de queso curado con miel
Canelón de carrillera crema de parmesano

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de carabinero

Rollito de morcilla con arrope de tomate

Cheesecake de espárragos verdes

Merluza de pincho con mahonesa de soja

Entrepán de sobrasada ibérica y membrillo

Patatas revolconas con huevo de codorniz

Patatita rellena de cheddar y bacon

Boquerón agridulce con manzana caramelizada

Vieiras asada con salsa de azafrán

Oreja y langostino escabechado

Gamba blanca con palomitas chinas

Tortilla de patatas en construcción

Crema de calabaza con guiños de naranja y sus pipas

Falso risotto de trigo pato confitado y teja de parmesano

Gnocchi de patata sobre salsa trufada

Mejillón tigre en su pan soplao

Patatas a la importancia con berberecho

Risotto de boletus con trufa

tablita de tacos de solomillo al punto de sal, con pimientos del padrón
y patatas (+5€ por persona)

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 SERVICIO DE VINO ESPAÑOL

CÓCTEL 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 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 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



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 350€ + iva
 - Transporte de 150€ + iva
- (Precios pueden variar en función 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 15 comensales. Duración 1,5 horas a 2,5 horas depende del menú elegido.

Cóctel 1 camarero por cada 20 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

MARIA.DEALVEAR@HIGOTRIGO.COM

+34 650285362

www.higotriggo.com



