



catering & events

El Catering de Blue Moon es mucho más que un catering,  
es toda una experiencia para usted y los suyos.

## Una experiencia gastronómica de alta cocina para sus sentidos de la mano de nuestros chefs y personal de catering.

¿Va a disfrutar de una boda de ensueño y quiere  
que nuestros chefs le preparen las comidas de antes, durante  
y después de la ceremonia ?

¿Va a organizar una cena o un evento especial y precisa de  
unos platos de alta cocina y un servicio de calidad del que  
usted y sus invitados disfrutarán y recordarán?

En Blue Moon la comida es nuestra pasión, conquistamos cuerpo y  
mente con nuestra cocina y servicio de mesa, estamos  
especializados en servicios de chef privado a domicilio, para que la  
simple acción de comer sea un evento inolvidable.

En todos nuestros platos se refleja la histórica tradición culinaria  
mediterránea, española y catalana, con productos frescos, de  
proximidad y de la mejor calidad: pescados, mariscos, carnes y  
vegetales que son la base de nuestra cocina.

Nuestra carta está marcada por el producto tradicional, los  
aromas internacionales y las presentaciones y elaboraciones  
más contemporáneas.

Déjese llevar y con Blue Moon le haremos  
disfrutar de un viaje de fusión gastronómica  
entre el pasado y el futuro presente.

# ENTRANTES

---

## ENSALADA CÉSAR

Pollo César flameado al whisky Black Label, panceta crujiente, picatostes al ajillo, aceitunas negras, queso parmesano, y la clásica salsa romana.

## ENSALADA QUESO DE CABRA

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra caramelizado, higos frescos, tomates cherry, nueces tostadas y aliño casero de miel y mostaza.

## ENSALADA DE PERA

Ensalada con pera asada, nueces tostadas, queso feta, cebolla morada de Figueres previamente bañada en salsa de soja durante una hora, aliñado todo ello con una reducción de vinagre balsámico y manzana.

## MEDALLONES DE TOMATES CON MOZZARELLA DI BÚFALA

Base de tomate de la huerta cortado en rodajas acompañado con medallones de mozzarella di búfala, albahaca y una reducción de vinagre balsámico.

## XATÓ

Ensalada típica de la zona del Garraf con escarola fresca, bacalao marinado, y la salsa Xatócasera.

## ENSALADA BLUE MOON

Mix de lechugas frescas aliñadas con aguacate, tomates cherry, jamón ibérico, calabacín y berenjena.

## ENSALADILLA DE LANGOSTINOS

Ensalada de langostinos frescos y pulpo a la gallega acompañado con pan de coca tradicional catalán, tomates y ajo. (supl 5€/pp)

## ENSALADA CAPRESE

Ensalada de rúcula fresca, mozzarella, aguacate, tomates cherry, aliñado con salsa de pesto casero.

## BURRATA AL PISTACHO

Burrata rellena de pesto de pistacho, con una base de tomate fresco, reducción de vinagre balsámico y albahaca. (supl 3€/pp)

## EMBUTIDOS Y PAN DE COCA

Surtido de embutidos del país y pan de coca, tomate, ajo y aceite de oliva virgen extra.



# PRINCIPAL

## COSTILLAR DE CERDO DUROC CON BASE DE BONIATO

Suculentas costillas de cerdo Duroc con seis horas de lenta cocción marinadas con una salsa casera de soja, jengibre, aceite de sésamo, miel, dientes de ajo y hierbas frescas. Acompañado con una base suave de puré de boniato.

## RISOTTOS

### Bogavante

Risotto de bogavante y pulpo de proximidad, con parmesano reggiano y variado de setas.  
(supl 30€/pp)

### Vegano

Risotto vegano de setas variadas y parmesano vegano.

### Blue Moon

Risotto de carbonara con panceta crujiente, variado de setas, parmesano reggiano y una deliciosa pata de conejo con un acabado de perejil fresco.

## MAR Y MONTAÑA

### Opción 1

Solomillo de ternera con cebolla caramelizada y sal Maldom, acompañado de una exquisita ensaladilla de langostinos frescos y pulpo a la gallega.  
(suplemento 10€/pp)

### Opción 2

Solomillo de cerdo ibérico Duroc con una salsa de variado de setas acompañado con tagliatelles fresco con una auténtica fruti di mare.

## ARROZ EN VIVO

*Con la experiencia de ver la elaboración del arroz español en directo de la mano de nuestro chef.*

### Marisco

Elaborado con el mejor arroz bomba, caldo casero de marisco y un sofrito con toque de vino blanco de la tierra, sepia, calamar, almejas, mejillones y gambas.

especialidad

### Blue Moon

Elaborado con el mejor arroz bomba, caldo casero de carne y un sofrito con toque de vino blanco de la tierra, costillas de cerdo, pollo de corral, butifarra y magret de pato.

Con succulentas costillas de cerdo Duroc con seis horas de lenta cocción marinadas con una salsa casera de soja, jengibre, aceite de sésamo, miel, dientes de ajo y hierbas frescas.

### Vegano

Elaborado con el mejor arroz bomba, caldo casero de verduras y un sofrito con toque de vino blanco de la tierra, pimientos, espárragos, alcachofas, brócoli, judía verde y variado de setas.



## SOLOMILLO DE VACA CON FOIE MICUIT

Jugoso solomillo de vaca fundido con foie micuit delicadamente dorado, servido sobre una base de puré de patata cremoso, creando una armonía de texturas y sabores.  
(supl 10€/pp)

## RABO DE TORO CON TORTILLA DE PATATAS

Meloso de rabo de toro cocinado durante doce horas a fuego muy lento, acompañado por una jugosa tortilla de patata y berenjena, y crujientes espárragos triguero.  
(supl 10€/pp)

## DORADA

Pescado blanco fresco acompañado con espárragos trigueros, zanahorias y patatas baby, pintado con una crema de verduras casera.

## MAGRET DE PATO CON PURÉ DE PATATA TRUFADA

Delicioso magret de pato con una reducción de vino oporto acompañado con una base de patata infundada con trufa.  
(supl 5€/pp)

## SECRETO IBÉRICO CON SALSA DE SETAS

Secreto ibérico de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura, marcado a la plancha y servido con salsa cremosa de setas elaborada con su propio jugo.

## MELOSO DE TERNERA

Meloso de ternera confitado a baja temperatura, de textura suave y muy melosa, ligado con su propia salsa reducida. Acompañado de pastel de patata infundado en trufa.  
(supl 3€/pp)

## COSTILLA DE VACUNO ANGUS

Costilla de vacuno Angus con seis horas de lenta cocción, acompañada con una base de puré suave de boniato.  
(supl 5€/pp)

## FIDEUÁ DEL MAR

Fideos tostado al punto, ligado con caldo casero de marisco y un sofrito tradicional con toque de vino blanco, acompañado de sepia, calamar, almejas, mejillones y gambas.





# CANAPÉS

---

Cóctel de langostinos cocidos con una base de aguacate, tomate cherry y aliño casero.

Pan tostado con tomate de la huerta, queso semicurado y jamón 100% bellota.

Tostada de salmón ahumado con crema casera de queso, eneldo y caviar.

Melón con jamón, albahaca y queso.

Ensalada caprese con mozzarella, tomate, aguacate y salsa al pesto casero.

Gazpacho típico andaluz.

Brocheta con rúcula, pera, queso brie, nueces, y reducción de vinagre balsámico.

Ensaladilla de langostinos frescos y pulpo a la gallega.

Empanada de atún.

Hummus casero con pan tostado, apio y zanahoria fresca.

Tortilla de patata con cebolla.

Tortilla de patata y calabacín.

Tartar de salmón marinado con salsa de soja y base de aguacate.

Tartar de atún marinado con salsa de soja y base de aguacate.

Ceviche de lubina con cebolla morada de figueres, lima y menta fresca.

Albóndigas con salsa y variado de setas.

Base de boniato con queso de cabra y miel con tomillo y romero.

Patatas bravas españolas.

Moussaka vegetal con crema casera de queso y eneldo.

Brocheta de chorizo con pimiento verde y champiñones.

Contramuslo de pollo deshuesado con salsa casera de cacahuetes.

Cazón adobado.

Croquetas de (a escoger): carabinero, gamba roja, provolone, langostino y trufa, queso Gamoneu, queso azul con cebolla caramelizada, espinacas y piñones, pollo asado, gambas al ajillo, jamón

ibérico, rabo de toro, cecina, chipirón, txangurro.

Portobello, champiñones rellenos de cebolla caramelizada y queso azul.

Rabo de toro deshilachado sobre base de tortilla de patata y berenjena.

Deliciosos langostinos al ajillo.

Magret de pato con una base de puré de patata trufada.

Pulpo a la gallega.

Pata de pulpo a la brasa con una base de puré de patata trufada.

Vieiras frescas al momento, con un toque de ajo y perejil (supl 3€/pp).

Zamburiñas a la plancha, acompañadas de su refrito tradicional y un toque cítrico (supl 3€/pp).

Solomillo de ternera con cebolla caramelizada (supl 3€/pp).

Estación de Ostras (supl 5€/pp).



# POSTRES

---

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate casero servido con nata montada al momento y frutos rojos.



## BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA MEJICANA

Pastel brownie de chocolate con nueces acompañado con helado de vainilla mejicana.

## PASTEL DE GALLETA

Pastel de galleta con natillas caseras coronado con nata montada al momento y acompañado de frutos rojos .

## PANNA COTTA

Postre típico Italiano con sirope a elegir entre chocolate, fresa, frambuesa, mango o frutos exóticos.

## COULANT DE PRALINÉ

Coulant de mantequilla, interior de crema praliné de almendras y avellanas con chocolate, acompañado de helado artesano de carquiñoli.  
(supl 2€/pp)



## MAR DE CAVA BLUE MOON

*especialidad*

Refrescante sorbete de limón batido con Cava Extra Brut Nature, menta fresca y un toque de vodka.

## TARTA DE QUESO CASERA BLUE MOON

Deliciosa tarta de queso manchego infundada con chocolate blanco y espirulina, acompañado de frutos rojos.



## CREMA CATALANA

Crema catalana con caramelo quemado al momento.

## TARTA DE LIMÓN

Cremosa tarta de limón con merengue flameado acompañado con fresas y sirope casero de frutos exóticos.

## TORRIJA TRADICIONAL CARAMELIZADA

Torrija tradicional caramelizada, servida con helado artesano de almendra tostada con turrón de Jijona.

## HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco e interior de mango.  
(supl 3€/pp)



## TIRAMISÚ

Tiramisú casero coronado con cacao y sirope de frutas exóticas.

## MACETA DE TIRAMISÚ

Maceta de chocolate con leche, interior de tiramisú y mascarpone con bizcocho savoiardi empapado en café y Marsala. Crumble cacao.  
(supl 3€/pp)



## CATANIAS

Dulce tradicional elaborado con almendras, avellanas, cacao y chocolate típico de la zona del Garraf-Penedès.

---



# DESAYUNO BLUE MOON

---

Ofrecemos un completo y sabroso desayuno bufet.  
Empieza el día de la mejor manera con un desayuno delicioso  
de la mano de nuestros chefs.

## Opción 1

Selección de fruta fresca de temporada.  
Quesos locales seleccionados.  
Especialidades de embutidos.  
Bollería tradicional.  
Pan de coca y pan integral con tomate y ajo para untar.  
Selección de zumos (naranja, manzana, melocotón).  
Café & Infusiones.

## Opción 2

Huevos (cocidos o fritos).  
Selección de fruta fresca de temporada.  
Quesos locales seleccionados.  
Especialidades de embutidos.  
Yogur.  
Bollería premium artesanal.  
Pan de coca y pan integral con tomate y ajo para untar.  
Selección de zumos (naranja, manzana, melocotón).  
Té matcha de especialidad.  
Café & Infusiones.





---

## BRUNCH

---

Huevos fritos con bacon (ilimitados).  
Zuritos de fruta fresca de temporada.  
Selección de quesos gourmet.  
Surtido de embutidos.  
Zurito de ensalada caprese.  
Pan de coca y pan integral con tomate de la  
huerta y ajo para untar  
Mini donuts glaseados.  
Tortilla de patatas tradicional con cebolla.  
Sandwiches vegetales y de pollo.  
Estación de Jamón 100% bellota (5€ suplemento).  
Cava (ilimitado).  
Selección de zumos (naranja, manzana,  
melocotón).  
Té matcha de especialidad.  
Café & Infusiones.

# Reservas y condiciones

Contacte con nosotros a través del teléfono o cualquiera de los correo electrónico que le facilitamos a continuación. Por nuestra parte le realizaremos un par de preguntas básicas para realizar un presupuesto “al punto de sal” para usted:

- Nombre
- Número de teléfono
- Dirección de correo electrónico
- Fecha del evento
- Número de asistentes
- Menú elegido
- Peticiones especiales (menú vegetariano, vegano, infantil, para personas con alergias, etc.)

Solo se puede elegir un menú por evento, sin incluir los platos especiales preparados para los comensales que soliciten menús vegetarianos, veganos, infantiles o para personas con alergias.

***Los precios indicados no incluyen el IVA correspondiente. Si tiene alguna intolerancia o alergia háganoslo saber y le facilitaremos la carta de alérgenos.***

# ¡DISFRUTE! Y BUEN PROVECHO

VICENÇ HURTADO

CEO - Personal Chef

+34 640 81 33 09

[vicenc@cateringbm.com](mailto:vicenc@cateringbm.com)

AINARA ALCÁZAR

Styling Events  
& Community Manager

+34 692 06 89 71

[ainara@cateringbm.com](mailto:ainara@cateringbm.com)

MIREIA PUJOL

Senior Manager of event planning  
& Catering Operations

+34 692 03 14 06

[mireia@cateringbm.com](mailto:mireia@cateringbm.com)

MAR ALCÁZAR

Event Management  
& Catering Services

+34 665 59 49 91

[mar@cateringbm.com](mailto:mar@cateringbm.com)



Rb Salvador Samà, 54 local. Vilanova I la Geltrú, 08800 Barcelona