



Menú

Cristina  
  
Arturo

20.09.25



## BIENVENIDA

4 L de limonada tradicional

4 L de limonada mentolada

4 L de agua de coco

Chips tropicales de yuca y chifles de plátano macho  
con reducción de panela y vino tinto

Mix de frutos secos

## APERITIVOS FRÍOS ESCOGER 3 REFERENCIAS

Chupito de gazpacho de melón con virutas de jamón  
ibérico (apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin  
champiñones, sin mayonesa)

Chupito de gazpacho de melón con crujiente de  
bacón vegano (exclusivo vegetariano y vegano)


Hummus de remolacha con crudités de zanahoria y  
alficóz (apto para todos)

Mini rollitos vietnamitas de papel de arroz rellenos  
de endivias, verduras, arroz y gamba, acompañados  
de salsa agridulce de tamarindo (apto: sin gluten, sin  
lactosa, sin champiñones, sin mayonesa)

Mini rollitos vietnamitas de papel de arroz rellenos  
de endivias, verduras asadas y arroz, acompañados  
de salsa agridulce de tamarindo (exclusivo sin marisco,  
vegetariano y vegano)

Palitos de grissini sin gluten enrollados con  
carpaccio de picaña de ternera de Girona madurada  
45 días con sal trufada (apto: sin gluten, sin lactosa, sin  
marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

Tartar de salmón con base de aguacate y caviar de  
maracuyá (apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin  
champiñones, sin mayonesa)





## **APERITIVOS CALIENTES**

### **ESCOGER 3 REFERENCIAS**

Mini taco con carrillera de ternera al Pedro Ximénez y pico de gallo (apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

Mini taco con col lombarda salteada y carne mechada de Heura, con topping de pico de gallo (exclusivo vegetariano y vegano)

Milhojas sin gluten con sobrasada mayorquina y miel Km. 0 (apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

Mini crema de caldereta de pescado de lonja de proximidad (apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

Mini brioche de pulled pork a la mostaza Dijon con coleslaw y mermelada de piña asada (apto: sin lactosa, sin marisco, sin champiñones)

Bastones de yuca frita con salsa tzatziki y miel de caña (apto para todos)

Rollitos de berenjena a la boloñesa de Heura, estilo "berenjena a la parmesana" (apto para todos)

## **REFRESCANTE DE PALADAR**

Pisco sour de de albahaca (apto para todos)





## **PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR DE FORMA INDIVIDUAL**

**Tagliatelle negro al frutti di mare con escamarla**  
(Apto: sin gluten – con pasta especial, sin lactosa, sin champiñones, sin mayonesa)

**Arroz negro del Delta con pulpo braseado y alioli de ajos asados**

(Apto: sin gluten, sin lactosa, sin champiñones, sin mayonesa)

**Arroz del Delta con magret de pato y foie Collverd del Alt Empordà**

(Apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

**Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de aji amarillo, aguacate y palmito**

(Apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

**Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura durante 12 horas, a la miel de azahar y hierbas mediterráneas, con puré de boniato**

(Apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

**Costillar de ternera al horno con demi-glace de su propio jugo al vino tinto, acompañado de puré de patata trufado**


(Apto: sin gluten, sin lactosa, sin marisco, sin champiñones, sin mayonesa)

**Ensalada de quinoa roja y blanca sobre base de aguacate, reducción de miso, relish de mango y granada natural**

(Apto: vegetariano, vegano, sin lactosa, sin champiñones, sin mayonesa)

**Arroz salvaje negro al curry de Heura, cocinado con sofrito de setas, verduras y salsa umami, sobre base de aguacate y crujiente de verduras**

(Apto: vegetariano, vegano, sin gluten, sin lactosa, sin mayonesa)





## POSTRES

Trufas de cava y frambuesa (Apto: para todos)

Flan de turrón vegano (Apto: para todos)



**LUXGALA**  
CATERING

EVENTOS • BANQUETES • COCTELERÍA

691 511 298 - 614 454 501  
hola@luxgalacatering.com  
www.luxgalacatering.com