

EVENTOS 2025



SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

TU FIESTA

Nos encanta formar parte de esos momentos tan especiales que te hacen feliz y que con tanto cariño has imaginado y planificado.

Nuestro equipo está preparado para realizar tus ideas, así que queremos conocerte y que nos lo cuentes todo. Vamos a diseñar tu fiesta a medida para crear un evento especial que sea único e inolvidable.

Nuestro Catering atiende todo tipo de eventos, diseñamos juntos la mejor propuesta gastronómica que se adapte a lo que quieras y necesites.



N u e s t r a c o c i n a

SALITRE & SAL

CATERING Y EVENTOS

- ❖ Realizada **íntegramente para tu evento**
- ❖ Solo con **productos Premium**
- ❖ Elaboraciones **sin productos industriales**
- ❖ **Platos originales** diseñados por nosotros





C ó c t e l

SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

Celebraciones fluidas. Desde el inicio la celebración transcurre en una única secuencia donde los invitados encuentran el equilibrio entre descubrir y dejarse sorprender.

Principalmente de pie con puntos de apoyo y de relax. Porque en ocasiones, es importante que todo esté en movimiento.

Es el momento de encontrarse e interactuar con todos



SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

Selección de Aperitivos

Fríos

Profiteroles de salmón marinado y salsa tártara
Tartar de atún rojo Balfegó con blinis y yema cremosa
Sashimi de Atún Balfegó Marinado y soasado con Fresas
Nuestro Steak Tartar de solomillo de Ternera Gallega Suprema en pane puri
Ensaladilla, gambones al ajillo y Codium
Cometes de Foie Micuit con frutas osmotizadas
Vasito de salmorejo con brocheta de mozzarella y boquerón
Mejillones con vinagreta de Ponzu y espuma de maracuyá
Mini Brioche de Langostinos y salsa cóctel

Calientes

Empanadas artesanas de Vieiras, Bacalao, Raxo o Vegetal
Cigarrillos crujientes de mejillón tigre
Samosas de Vieira
Croquetas Artesanas de Setas y Trufa, de Centollo, de Jamón Ibérico o de Pulpo
Gambones crujientes con especias de Marrakech y mayonesa de kinchi
Vasitos de yema cremosa con setas, foie y espuma de patata trufada
Arroz Negro de Sepia y gambones
Arroz de Marisco, Zamburiñas, Mejillón y Sepia
Pan Bao rellena de Lacón asado con rúcula y mostaza verde
Nuestra versión de Pulpo a la gallega con puré de patata y aceite ahumado
Pulpo de Roca con espuma de patata ahumada
Crujientes de Queso de Arzúa especiados con mermelada de Tomate

SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

Las Islas

EMBUTIDOS PREMIUM

*Tablas de jamón Ibérico, chorizo Ibérico, salchichón Ibérico,
Cecina de vacuno de León, prensado de porco Celta
Todo ello acompañado con una selección de panes artesanos, tomate rallado, AOVE y sales.*

SELECCIÓN DE QUESOS

*Tablas de nuestros mejores quesos
Todo ello acompañado con una selección de panes artesanos,
Frutos secos y Mermeladas.*

ARROCES MARINEROS

*Arroz de Caldero elaborado con fumet de Marisco, sepia, mejillones gallegos, vieiras.
Arroz negro, con sepia, gambones y ali oli*

MARINERA

Mejillón Gallego al Vapor, Zamburiñas a la plancha, Pulpo con espuma de papa y aceite ahumado

ATUN ROJO BALFEGÓ

*Centro de Lomo de Atún
Elaboración y corte en directo de Sashimi, Tataki y Akami*

CORTADOR DE JAMON

*Diferentes Jamones
Cebo de Campo
100% Ibérico
Celta Premium*



Platos Principales

SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

Servicio en mesa

Del Mar...

Pescados de nuestras Islas

Elaborados a baja temperatura con diferentes guarniciones

Ensalada de Bogavante

Bogavante Azul, Brotes, huevas y salsa cóctel

Salmorejo con centollo gallego

Elaborado con tomate majorero servido con una quenelle de carne de centollo gallego

Ensalada Cóctel de Frutos del Mar

Centollo, Langostinos, zamburiñas, mejillones, langostinos, piña osmotizada y salsa cóctel

Bacalao Mediterráneo

Confitado a baja temperatura, crema de bacalao, alcachofa, tomate y kalamata

Merluza de Burela con risotto de algas

Merluza a baja temperatura y asada, con un risotto cremoso de codium,

Lomo de Lubina con Puré de Mar

Cocinada a baja temperatura y rematada al horno

SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

De la Tierra...

Lingote de Cochinillo Negro, con su puré y manzana en texturas

A baja temperatura durante 36 horas, acompañado con manzanas osmotizadas en Calvados y agua de azahar

Lingote de Ternera Gallega suprema con setas y trufa

Cocinada a baja temperatura servida con milhoja de patata

Cordero a fuego lento con alcachofa confitada y puré de patata

Confitado durante 24 horas a baja temperatura

Paletilla de Cordero

Asada a fuego lento con milhoja de patata

Dulce

Torrija de brioche con helado de vainilla

Pasión por el Chocolate

CheeseCake Tropical

Tarta de queso cremosa

Brownie, sopa de chocolate blanco y helado de chocolate

Vasitos de Tiramisú

Tarta Nupcial

SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S

Recena

Opciones: 3 platos o 5 platos

Empanada rústica

Hot dog con cebolla caramelizada, en pan de brioche

Pizza Artesana

Hamburguesas de Temera Gallega Rebel

Brioche de Salmón marinado y salsa tártara

Bocadín de verduras al horno y mayonesa de kinchi

Bocadín de paleta Ibérica, tomate y AOVE

Bodega

Amplia selección de Vinos y licores a tu elección

c o n t a c t o

- **Contacta con nosotros**
- Teléfono: +34 696 814 093
- Correo: hola@salitreysal.com



SALITRE & SAL

C A T E R I N G Y E V E N T O S