

EPICÚREA

CATERING & EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

CATÁLOGO DE MENÚ



EPICÚREA

CATERING & EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

CATÁLOGO DE MENÚ



 Signature Epicúrea — creaciones exclusivas de la casa

1 Canapés & Bocados Fríos

- **Roulades Artesanales**

Delicadas espirales de pan artesanal suave, rellenas y enrolladas a mano. Disponibles en una amplia variedad de combinaciones: jamones y embutidos finos, pavo con hierbas frescas, quesos cremosos, vegetales de temporada, hummus, queso de cabra con frutos, y creaciones dulces-saladas como frambuesa con jamón o serrano con oliva.

- **Tartaletas Dulces**

Pequeñas bases de masa fina horneada con rellenos delicados de crema y frutas.

- **Crostini de Bacon Jam & Queso de Cabra**

Pan artesanal tostado coronado con queso de cabra cremoso y nuestra mermelada de tocineta caramelizada.

2 Dips, Untables & Mantequillas Compuestas

Servidos con pan artesanal, crostini o crudités frescos.

DIPS

- **Hummus Clásico**

Garbanzos, tahini, limón y aceite de oliva extra virgen.

- **Hummus de Pimiento Rostizado**

Nuestro hummus sedoso con pimientos asados al fuego.

- **Tzatziki**

Yogur griego, pepino fresco, ajo y eneldo.

- **Guacamole**

Aguacate fresco majado al momento con lima y cilantro.

- **Tapenade de Aceitunas**

Aceitunas mediterráneas, alcaparras y hierbas.

- **Crema de Queso Saborizada**

Queso crema batido con hierbas y sabores de temporada.

- **Pesto Cremoso**

Albahaca fresca, parmesano y piñones en una crema suave.

- **Crema de Champiñones**

Setas salteadas con ajo y hierbas, en textura untable.

- **Salsa Yogur & Hierbas**

Fresca y ligera, ideal para vegetales y pinchos.

- **Bacon Jam**

Mermelada de tocineta caramelizada con cebolla y un toque dulce.

- **Roasted Garlic & Onion Jam**

Ajo rostizado y cebolla confitada lentamente.

- **Dip de Higo & Jengibre**

Dulzor de higos con el toque cálido del jengibre.

- **Pico de Gallo**

Tomate, cebolla, cilantro y lima, cortados a mano.

UNTABLES DE QUESO · SELECCIÓN DE LA CASA

- **Brie & Mermelada de Frutos Rojos**
Brie cremoso coronado con mermelada de la casa.
- **Brie, Miel Caliente & Pistachos** 🍯
Brie tibio, miel especiada y pistachos tostados.
- **Queso de Cabra & Hierbas Finas**
Queso de cabra batido con hierbas frescas del huerto.
- **Queso de Cabra, Miel & Tomillo**
Cremoso, floral y aromático.
- **Feta Batido con Aceite de Oliva y Orégano** 🍯
Nuestro feta sedoso de inspiración griega.
- **Burrata Batida con Aceite de Oliva Extra Virgen** 🍯
Suavidad láctea con el mejor aceite de oliva.
- **Ricotta con Pesto Genovés** 🍯
Ricotta batida con pesto de albahaca fresca.
- **Gouda Ahumado & Bacon Jam**
Profundidad ahumada con dulzor de tocineta caramelizada.
- **Queso Azul & Nueces Caramelizadas**
Intensidad del queso azul balanceada con nueces dulces.
- **Mascarpone & Lemon Curd**
Untable dulce de mascarpone y crema de limón.

Pregunte por nuestras creaciones de temporada y combinaciones exclusivas para su evento.

MANTEQUILLAS COMPUESTAS

Mantequilla europea batida con ingredientes naturales — perfecta para estaciones de pan.

- Miel
- Pimienta Rostizado
- Pesto
- Ajo & Hierbas
- Tomate Seco
- Especialidades de temporada

3 Ensaladas

- **Mediterránea**
Hojas frescas, tomate, pepino, aceitunas y vinagreta de oliva.
- **Griega**
Tomate, pepino, cebolla roja, feta y aceitunas kalamata.
- **Caprese**
Tomate, mozzarella fresca, albahaca y reducción balsámica.
- **Ensalada de Pasta Farfalle**
Pasta al dente con vegetales frescos y aderezo de la casa.
- **Ensalada de Granos**
Granos nutritivos, vegetales de temporada y vinagreta cítrica.

4 Frutas & Opciones Frescas

FRUTAS FRESCAS

- Vasos de fruta fresca
- Bandejas de frutas de temporada
- Fruta cortada individual
- Canastas de frutas

CON PROSCIUTTO O JAMÓN SERRANO

- Melocotones envueltos en Prosciutto 🍯
- Melón cantaloupe con Prosciutto 🍯
- Higos frescos con Prosciutto
- Dátiles Medjool rellenos de queso de cabra y envueltos en bacon 🍯
- Espárragos envueltos en Prosciutto
- Peras con Prosciutto y gorgonzola
- Manzana verde con Prosciutto y brie

FRUTA & QUESO

- Higos frescos con queso de cabra y miel 🍯
- Fresas rellenas de mascarpone 🍯
- Uvas con queso manchego 🍯
- Peras con gorgonzola y nueces 🍯
- Melocotones asados con burrata 🍯
- Nectarinas con burrata y pesto

- Sandía con queso feta y menta 🥒🌿

EN PINCHOS

- Melón, Prosciutto y mozzarella
- Sandía, feta y menta
- Tomate cherry, mozzarella y melocotón
- Uvas, manchego y salami

EN VASITOS O COPAS

- Burrata con tomates heirloom y melocotones
- Sandía, feta, pepino y menta
- Frutas frescas con yogur griego y miel

ENSALADAS DE FRUTAS

- Ensalada de frutas tropicales
- Ambrosía tradicional

PARFAITS & VASITOS DULCES

- Yogur griego con frutas
- Parfait de berries
- Parfait tropical

- Melón con mozzarella fresca y albahaca

- Higos, prosciutto y queso de cabra
- Fresas, brie y albahaca
- Melocotón, burrata y prosciutto

- Parfait mediterráneo de frutas
- Prosciutto, melón y reducción balsámica

- Ambrosía Premium (*crema batida fresca, coco, nueces y frutas*)
- Frutas con yogur griego y miel

- Chía pudding con frutas
- Overnight oats con frutas

5 Brunch & Breakfast

• Egg Bites

Pequeños soufflés de huevo horneados, disponibles en una variedad de combinaciones de quesos, vegetales, carnes y hierbas frescas.

• Migas Gourmet

Nuestro clásico pan artesanal tostado con una selección de quesos, carnes curadas y aderezos gourmet. (Ej. Havarti, jamón y aioli.)

• Sliders de Desayuno

Mini sliders en pan hawaiano con distintas combinaciones de huevo, quesos, carnes y salsas artesanales.

• Sliders Gourmet

Nuestra colección de sliders en pan hawaiano, con opciones clásicas y gourmet para brunch, almuerzo o eventos.

• Mini Waffles

Servidos en versiones dulces o saladas, con diferentes toppings y acompañamientos.

• Mini Pancakes

Presentaciones individuales ideales para estaciones de brunch, con frutas frescas, mieles y otros complementos.

• Papas Artesanales

Diferentes preparaciones de papas, desde papitas de desayuno hasta versiones gourmet con quesos, hierbas, vegetales y otros acompañamientos.

• Yogur & Parfaits

Yogur griego, granola artesanal, frutas frescas y parfaits preparados al momento.

• Frutas Frescas

Selección de frutas de temporada presentadas en vasos, bandejas o como parte de estaciones de brunch.

6 Sopas & Cremas

- **Gazpacho Andaluz**
Sopa fría de tomate y vegetales frescos. Shots o porción individual.
- **Crema de Calabaza**
Aterciopelada, con un toque de especias cálidas.
- **Crema de Viandas**
Cremosa y reconfortante, con viandas del país.
- **Sopa de Tomate**
Tomates maduros cocidos lentamente con albahaca fresca.

7 Opciones Calientes

- **Pollo Amalfitano**
Pechuga de pollo al estilo de la costa amalfitana, con limón y hierbas.
- **Pollo Pomodoro Rustica**
Pollo en salsa rústica de tomate, ajo y albahaca.
- **Bocados de Pollo Gourmet**
Bocados jugosos con acabados y salsas de autor.
- **Bocaditos de Pollo**
El clásico favorito de todos, dorado y tierno.
- **Mini Pinchos de Pollo & Vegetales**
Pollo marinado y vegetales frescos a la parrilla.
- **Albóndigas Artesanales**
Hechas en casa, en salsas variadas: criolla, BBQ y creaciones de temporada.
- **Alitas al Horno**
Horneadas lentamente hasta quedar doradas y jugosas.
- **Chorizo al Vino**
Chorizo español flameado en reducción de vino tinto.
- **Chorizos Parrilleros**
A la parrilla, servidos en bocados.
- **Kielbasa con Pimientos**
Salchicha ahumada salteada con pimientos dulces.
- **Mini Hot Dogs**
Bocadito clásico, favorito en reuniones familiares.
- **Mini Sliders**
Hamburguesitas en pan suave con quesos y salsas de la casa.

8 Salsas

Elaboradas en casa, disponibles como acompañamiento de nuestros bocados o por porción adicional.

- **Salsa Criolla**
Sofrito del país, tomate y especias.
- **BBQ de la Casa**
Dulce y ahumada, cocida lentamente.
- **Aioli de Ajo Rostizado**
Cremoso, con ajo confitado.
- **Pesto Genovés**
Albahaca fresca, parmesano y aceite de oliva.
- **Chimichurri**
Hierbas frescas, ajo y un toque de vinagre.
- **Miel Picante**
Dulzor con un final cálido de especias.
- **Mantequilla con Alcaparras**
Mantequilla dorada con alcaparras y un toque de limón — extraordinaria sobre pollo y pescados.
- **Reducción Balsámica**
Densa y brillante, para frutas, quesos y ensaladas.
- Salsas de temporada disponibles.

9 Tablas de Charcutería

- **Tabla de Charcutería**

Selección curada de quesos artesanales, carnes curadas, frutas frescas y secas, nueces, aceitunas, mermeladas de la casa y panes artesanales, presentada como pieza central de su evento.

- **Opciones de Personalización**

Adaptamos la selección al tema, paleta de colores y preferencias de su evento — desde tablas íntimas hasta grazing tables de gran formato.

- **Complementos**

Toda nuestra despensa de acompañamientos — vea la sección Complementos & Acompañamientos — además de dips, untables y mantequillas compuestas de nuestra colección.

10 Complementos & Acompañamientos

Los detalles que hacen la diferencia. Disponibles como parte de nuestras tablas de charcutería o servidos en platitos individuales, para que cada invitado componga a su gusto.

ACEITUNAS & ENCURTIDOS

- Aceitunas Kalamata
- Aceitunas Castelvetro
- Aceitunas manzanilla rellenas
- Mezcla de aceitunas marinadas de la casa
- Cornichons
- Alcaparrones
- Vegetales encurtidos

JAMONES & EMBUTIDOS

- Prosciutto
- Jamón Serrano
- Salami Genoa
- Soppressata
- Chorizo español
- Capicola

QUESOS

- Manchego curado
- Brie
- Gouda ahumado
- Gorgonzola
- Cheddar añejo
- Queso de cabra
- Mozzarella fresca
- Burrata
- Parmesano en lascas

FRUTOS SECOS & NUECES

- Almendras Marcona
- Nueces caramelizadas
- Pistachos
- Avellanas tostadas
- Mezcla de la casa

MIELES & DULCES

- Miel local
- Panal de miel de abejas
- Miel picante
- Mermeladas de la casa
- Pasta de guayaba
- Higos secos
- Dátiles Medjool
- Frutas deshidratadas

ACEITES & VINAGRETAS

- Aceite de oliva extra virgen
- Aceites infusionados
- Reducción balsámica
- Vinagretas de la casa

PANES & CRACKERS

- Pan artesanal
- Crackers artesanales
- Crostini
- Grissini

11 Postres

- **Flanes**
Cremosos y delicados, con caramelo dorado.
- **Cheesecakes**
En porciones individuales, con toppings de temporada.
- **Templeque Tradicional**
El clásico puertorriqueño de coco, sedoso y fresco.
- **Templeque de Calabaza**
Nuestra versión de temporada del clásico de coco.
- **Petit Fours**
Pequeñas piezas de repostería fina, decoradas a mano.

12 Bebidas

- **Mediterranean Cucumber Basil Spritz**
Refrescante, con pepino fresco y albahaca. Sin alcohol.
- **Limonadas Artesanales**
Exprimidas al momento, en sabores clásicos y de la casa.
- **Aguas Saborizadas**
Infusionadas con frutas frescas y hierbas.
- **Té Helado Artesanal**
Preparado en casa, ligeramente endulzado.
- *Otras bebidas de temporada disponibles.*

MESAS EPICÚREA

COLECCIONES CURADAS PARA CADA OCASIÓN

Cada mesa es una experiencia completa, compuesta con selecciones de nuestro catálogo y presentada con el estilo distintivo de Epicúrea. Todas pueden adaptarse al tamaño, tema y paleta de su evento.

Mesa de Verano

Fresca, vibrante y llena de color — para tardes al aire libre y celebraciones bajo el sol.

FRESCOS — Sandía con queso feta y menta · Melocotones envueltos en Prosciutto · Pinchos de melón, Prosciutto y mozzarella · Fresas rellenas de mascarpone · Vasitos de sandía, feta, pepino y menta

PARA UNTAR — Feta batido con aceite de oliva y orégano · Hummus de pimiento rostizado, con crudités y pan artesanal

UN TOQUE FRÍO — Shots de Gazpacho Andaluz

DULCE — Parfait tropical · Ensalada de frutas tropicales

BEBIDAS — Mediterranean Cucumber Basil Spritz · Limonadas artesanales · Aguas saborizadas

Mesa Mediterránea

Un viaje por el Mediterráneo — aceite de oliva, hierbas frescas y sabores del mar Egeo a la costa amalfitana.

DIPS & UNTABLES — Hummus Clásico · Tzatziki · Tapenade de aceitunas · Feta batido · Ricotta con pesto genovés

DE LA DESPENSA — Aceitunas Kalamata y Castelvetrano · Manchego curado · Jamón Serrano · Almendras Marcona · Higos secos · Aceite de oliva extra virgen · Pan artesanal y grissini

FRESCOS — Pinchos caprese · Ensalada griega · Higos frescos con queso de cabra y miel

CALIENTE — Pollo Amalfitano · Chorizo al vino

BEBIDAS — Mediterranean Cucumber Basil Spritz · Té helado artesanal

Mesa de Brunch

La mañana perfecta — de lo salado a lo dulce, con todo el encanto de un brunch de domingo.

SALADO — Egg Bites en combinaciones variadas · Sliders de desayuno · Migas Gourmet · Papas artesanales

DULCE — Mini waffles y mini pancakes con frutas frescas, mieles y complementos · Panal de miel de abejas

FRESCO — Yogur griego con granola artesanal y frutas · Parfait de berries · Vasos de fruta fresca

BEBIDAS — Limonadas artesanales · Aguas saborizadas · Jugos naturales

Mesa Ejecutiva

Elegante y funcional — pensada para reuniones corporativas, lanzamientos y recepciones profesionales.

BOCADOS — Roulades artesanales en combinaciones variadas · Bocados de pollo gourmet · Mini sliders · Mini pinchos de pollo y vegetales

CENTRO DE MESA — Tabla de charcutería con complementos de la despensa

FRESCO — Ensalada de granos · Ensalada mediterránea · Fruta cortada individual

DULCE — Petit Fours · Cheesecakes individuales

BEBIDAS — Té helado artesanal · Aguas saborizadas · Café

Mesa de Celebración

Abundante y festiva — para las fiestas, los logros y las reuniones que se recuerdan.

PARA EMPEZAR — Crostini de bacon jam y queso de cabra · Dátiles Medjool rellenos de queso de cabra envueltos en bacon · Brie & mermelada de frutos rojos

CALIENTE — Albóndigas artesanales en salsas variadas · Chorizo al vino · Kielbasa con pimientos · Alitas al horno

CENTRO DE MESA — Tabla de charcutería de gran formato con toda la despensa

DULCE — Tembleque tradicional · Flanes · Petit Fours

BEBIDAS — Limonadas artesanales · Bebidas de temporada

¿Otra ocasión en mente? Diseñamos mesas a la medida de su evento a partir de nuestro catálogo completo.

EPICÚREA

787-444-0096 · laura@epicureapr.com · www.epicureapr.com

Instagram @epicureagtp · **Facebook** /epicureapr