

CARTA NAVIDAD 2025



ESKISIT
CATERING & CAKES

aperitivos

Bandeja de mini navettes variadas (20u) 39€

Mini de tomate, queso fresco y rúcula

Mini de salmón ahumado, queso crema y eneldo

Mini de pollo al curry con mahonesa y hojas verdes

Mini de laminado de solomillo de cerdo asado con mostaza de Dijon

Bendeja de canapés clásicos (20u) 59,90€

Queso azul

Anchoas

Salmón ahumado

Foie micuit

Bendeja de canapés clásicos (12u) 56€

Brioche de Steak tartar picado a mano

Brioche de tartar de salmón

Brioche de tartar de tomate especiado con guacamole

Bandejas de aperitivos calientes (30u) 55€

Croquetas de Jamón

Buñuelo de bacalao

Mariposa de gamba con picatostes sweet chili

Ravioli de secreto ibérico

Ravioli crujiente de bogavante

entrantes

Canelones tradicionales de pato y foie (3u) 13,00€/r

Canelones tradicionales de rustido (3u) 8,00€/r

Canelón XXL relleno de hummus, calabaza y chimichurri (1u) 7,50€/r

Canelón XXL de bogavante con salsa de marisco (1u) 9,90€/r

Concha de vieira y marisco gratinada (2u/r) 11,00€/r

*Mínimo 2 raciones

Sopa de galets con carn d'olla 13,00€/r

Sopa de rape y marisco 5,00€/r

Crema de Bogavante con gambitas 17,00€/r

*Mínimo 2 raciones

CARTA NAVIDAD 2025



ESKISIT
CATERING & CAKES

principales

CARNES

Redondo de pollo relleno de ciruelas y piñones (min 2 raciones) **10,90€/r**

Pollo de corral a la catalana (min 2 raciones) **11,50€/r**

Placa de cordero deshuesado confitada al romero con parmentier de patata trufada **15,00€/r**

Confit de pato acompañado de peras al vino tinto, cebollitas perla glaseadas y salsa de Pedro Ximénez **17,00€/r**

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con vino tinto, parmentier trufada y espárragos trigueros **19,00€/r**

Pierna de cabrito lechal con cebollitas caramelizadas y patatas panaderas **22,00€/r**

Paletilla lechal de cabrito con cebollitas caramelizadas y patatas panaderas **28,00€/r**

Jarrete de cordero al romero en su salsa con patatas panaderas **24,00€/r**

Cochinillo al estilo segoviano (600gr aprox) **40,00€/CUARTO**

Cochinillo al estilo segoviano (3-4kg aprox) **120,00€/ENTERO**

PESCADOS

Bacalao confitado con mouselina de all i oli, ajitos laminados y patatas panaderas (min 2 raciones) **23,00€/r**

Merluza en salsa verde con almejas y guisantes lagrima (min 2 raciones) **22,00€/r**

Medallones de rape en salsa marinera con gambitas (min 2 raciones) **25,00€/r**

Cazolada de pescado (min 2 raciones) **29,00€/r**

VEGGIE

Canelones de espinacas y piñones **7,00€/r**

Rustido de heura a la catalana (min 2 raciones) **9,90€/r**

Mousaka vegana (min 2 raciones) **14,50€/r**

Tronco de navidad de nata o trufa **17€ pequeño / 29€ grande**

Galletas artesanas navideñas decoradas (min 6u) **4,50€/u**

Tiramisú artesano (6r) **29€**

postres



Entrega a domicilio 25€ para pedidos desde 400€ (Sitges y Sant Pere de Ribes)

***Otras localidades a consultar. Para importes inferiores, recogida en tienda**

PEDIDOS: En tienda / cristina@eskisit.com / 93 811 08 99 / 640 70 52 83

Av. Camí Pla 48, Sitges. www.eskisitcatering.com