

# KOMOMAMI GASTRONOMÍA



Catering de autor

*Experiencias culinarias diseñadas a medida*



# Quiénes somos

*"La cocina es el lenguaje con el que celebramos los momentos que importan."*



Komomami es Judit, nuestra Chef Ejecutiva y responsable del diseño creativo de cada plato, y Abel, encargado de la Dirección Operativa y la logística integral de cada servicio. Juntos, consolidamos un modelo de catering boutique donde la rigurosidad en los procesos se une a la sensibilidad por el producto.

No operamos bajo estándares industriales ni producciones masivas.

Nuestra filosofía se basa en la trazabilidad y la selección de producto: en Cataluña, trabajamos exclusivamente Terneras de Gerona, mientras que en Madrid apostamos por la maduración y el carácter de la Ternera Gallega. Seleccionamos la materia prima en nuestros mercados de confianza para garantizar que cada bocado mantenga su integridad hasta tu mesa.

Nuestra misión es que disfrutéis de vuestros invitados mientras nosotros nos encargamos del resto. Ponemos el rigor, el detalle y la mejor materia prima para que vuestra única tarea sea compartir. Gracias por dejarnos entrar en vuestra casa.

# Nuestros servicios

*Desde cumpleaños especiales hasta elegantes banquetes. Si estás aquí, es porque buscas asesoramiento experto para tu celebración.*



*¿Como quieres celebrar?*

***Pica pica de media tarde + un camarero cada 40 pax.***

Tabla de quesos, embutidos ibéricos, panes rústicos, tres canapés fríos, tres calientes y un dulce. (30€ p.p aprox.)

***Cena formato cocktail + un camarero cada 40 pax.***

Tabla de quesos, embutidos ibéricos, panes rústicos, cuatro canapés fríos, cinco calientes y un dulce. (40€ p.p aprox.)

***Banquete sentado + un camarero cada 20 pax.***

Tabla de quesos e ibéricos, panes rústicos, cuatro fríos, cuatro calientes, plato principal individual y un dulce. (50€ p.p aprox.)

# La despensa

- Selección de panes rústicos de masa madre y aceites de oliva virgen extra.
- Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados y surtido de crackers.
- Tabla de embutidos ibéricos (incluye paleta de cebo).



# KOMON

GASTRONOMÍA

## Canapés fríos

- Gazpacho con tomate de la huerta y perlas de caviaroli.
- Sopa fría de melón y virutas de jamón ibérico.
- Hummus de garbanzo y oliva aliñada hecho en casa y crudités.
- Ensalada de patata, All i Oli, chalota, cebollino y perejil.
- Focaccia, burrata, mortadela siciliana, pesto de albahaca y polvo de pistacho.
- Lomo de sardina marinado, piparra y oliva gordal.
- Croissant relleno de crema de cinco quesos.
- Tartaleta de Foie, manzana caramelizada y sal negra en escamas.

# Canapés fríos “premium”

## *“Bocados de Autor”*

- Lascas de salmón noruego, queso crema y polvo de pistacho.
- Ceviche de langostino, cebolla encurtida y huancaína.
- Tartar de solomillo de ternera Gallega en brioche con mayonesa ahumada.
- Roast beef de redondo Gallego, alcaparras y salsa tártara artesana.
- Croissant relleno de paleta de cebo ibérica y brie.



# Canapés calientes

*"El show de la cocina"*

- Crema de puerro, y almeja de río.
- Berenjena en panko y miel de caña.
- Bravas clásicas y nuestro Alioli.
- Pizza masa Pinsá 5 quesos.
- Pizza masa Pinsá, jamón cocido y mozzarella.
- Croquetas de jamón ibérico, queso azul y cebolla caramelizada o setas de temporada.



# Canapés calientes

## *"Bocados Gourmet"*

- Mini burger de ternera Gallega y queso cheddar.
- Carrillera a baja temperatura y demiglase en brioche.
- Bacalao confitado con pisto y crujiente de boniato.
- Langostino en panko con mayo de gambas.
- Guiso de ternera Gallega con su fondo en cazuela de galleta salada.



# Platos principales

*"Grandes formatos"*

## Ternera Gallega

- Redondo de ternera Gallega, demiglace a la ciruela y parmentier trufada.
- Roast beef de ternera Gallega, alcaparras y salsa tártara.
- Carpaccio de ternera Gallega, aove y lascas de parmesano.
- Añojo de ternera Gallega guisada con su reducción y patata panadera.
- Carrillera reducida al vino tinto y patata monalisa frita.



# Platos principales

## "Grandes formatos"

### *De la Ría*

- Suprema de merluza en salsa de ajo y perejil con almejas.
- Tataki de atún rojo con arroz basmati.
- Bacalao confitado con pisto manchego.

### *Nuestros Canelones caseros*

- De setas de temporada y bechamel trufada.
- De carrillera a baja temperatura.
- De picada de ternera Gallega.
- De pollo rustido.



# Maestros arroceros

*(Mínimo 20 personas)*

## *Arroces*

- Tradicional de marisco. 16,95€
- Mar y montaña. 17,95€
- Secreto ibérico i foie. 18,95€
- Verduras de temporada. 15,95€
- Arroz de latas. 17,95€

## *Fideuá*

- Fideuá de marisco. 16,95€
- Fideo caldoso de costilla. 16,95€



---

# *Infinitos dulces*

- Focaccia con chocolate al baño maría, dulce de leche y polvo de pistacho.
  - Tartaleta de crema catalana recién quemada.
  - Tartaleta de crema de limón, chocolate blanco y leche condensada.
  - Xuxo de crema flambeado.
  
  - Gran buffet de dulces, chucherías variadas, berlinas, croissants rellenos y bañados. 8.50€ p.p
- 



# *Barra libre 3h*

- Sin destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto y cerveza. 20€ p.p
- Con destilados incluye: Agua, refresco, vino blanco, tinto, cerveza, Jack Daniels, Flor de caña 7, Nordés Gin. 30€ p.p
- Cocktailería con 6 referencias a elegir + un cocktail de autor. 45€ p.p

Incluye: Infraestructura, menaje, mobiliario, personal y desplazamiento.



# Mobiliario

*“Alquiler de mobiliario práctico y elegante para complementar tu experiencia gastronómica”.*

- Sillas Blancas: Modelo plegable de polímero, cómodas y ligeras. 10€/ud. (Disponibilidad: 50 unidades).
- Mesas Bajas Plegables: 1m x 1.80m en pvc de alta resistencia. 26€/ud. (Disponibilidad: 6 unidades).
- Mesas Altas "Tipo Seta": Estilo cocktail en madera blanca, ideales para pica-pica de pie. 26€/ud. (Disponibilidad: 4 unidades).

*Añade un mantel a medida para nuestras mesas por solo 4€/ud.*

*Desplazamiento y logística del mobiliario incluidos en el precio del alquiler.*



# ¿Hablamos de tu próximo evento?

Estamos aquí para responder a tus preguntas sobre nuestro servicio gourmet.

Phone: +34 747 45 66 43

Email: [propuestaskomomami@gmail.com](mailto:propuestaskomomami@gmail.com)

Website: [www.komomamigastronomia.com](http://www.komomamigastronomia.com)

*“Komomami es llevar tu restaurante favorito a donde quieras.”*



Pedidos con un mínimo de 72h de antelación.  
Consúltanos por opciones para alergias e intolerancias.  
IVA (10%) no incluido en los precios indicados.