



Bodas 2026

Puestos gastronómicos

Surtido de curados (cecina de León, lomo ibérico, chorizo y salchichón de bellota) acompañados de hogaza con tomate y AOVE de Bajo Aragón

Jamón de Teruel al corte con picos de pan

Surtido de quesos aragoneses con pasas, nueces, uvas y distintos tipos de panes

Chupitos de gazpacho con picadita y crema de melón fría con crujiente de ibérico

Corner de encurtidos y vermut espinaler



Aperitivos fríos

Biscuit crujiente de salmón con emulsión de mascarpone y tomate semiseco

Tatín de escalibada con verduras confitadas y anchoa del Cantábrico.

Trilogía de buey, mostaza y miel

Dados de atún marinado con sésamo blanco y negro con toque de wasabi

La ensaladilla de bonito del norte escabechado con daditos de torrezno.

Pan de agua con ibérico batido y piquillo confitado

Semiesfera de mi-cuit y gelée de frambuesa sobre tierra de pistacho

Tartaleta de guacamole con mayonesa de tomate

Bocado de queso de cabra con uvas frescas y pistacho



Aperitivos calientes

Pasaboca tostado con AOVE del Bajo Aragón con queso
Comte y trufa blanca

Crujiente de bacalao con su velo de pil-pil

Tarrito de pulpo a la gallega con crema ligera de patata y
aceite de pimentón de la Vera

Artesanito de costilla de ternera a la brasa

Baguel de amapola con salmón confitado y ahumado,
cebolla tierna, crema de ricotta y
lima

Langostino dorado en nube de arroz verde con base de
salsa romesco

Canelón de pato y foie al gratén con subisse de Pedro
Ximenez

Base crujiente de estofado de ternera con queso cheddar



Entrantes

Champiñón en carpaccio con lascas de parmesano
y lima

Alcachofa en flor confitada con velo de panceta
ibérica y refrito de ajos

Caprese con crema helada de albahaca

Verde Tudela: cogollos con bonito escabechado y
salmuera

Capricho de tomate rosa con cremosa burrata y
anchoas premium del cantábrico

Vichyssoise de puerros y manzana con aroma de
lima y aceite de albahaca



Carnes

Paletilla de ternasco de Aragón cocinada a baja temperatura y dorado de forma tradicional con sus pataticas panadera

Gigot de cordero asado y glaseado en su jugo con gratén de patatas

Lingote de rabo de toro y patata en su propio jugo

Cochinillo deshuesado sobre patatas confitadas al aroma de ajo

Carrilleras de ibérico guisadas al vino tinto y jardinera de setas



Pescados

Carpaccio de gamba roja con aceite de lima y cebollino

Merluza estilo Orio con patatas panadera

Canelón de cangrejo de mar sobre crema de
carabineros

Bacalao confitado con refrito de ajos y huerto de
temporada

Vieiras a la plancha sobre crema de limón y sus chips de
corales crujientes



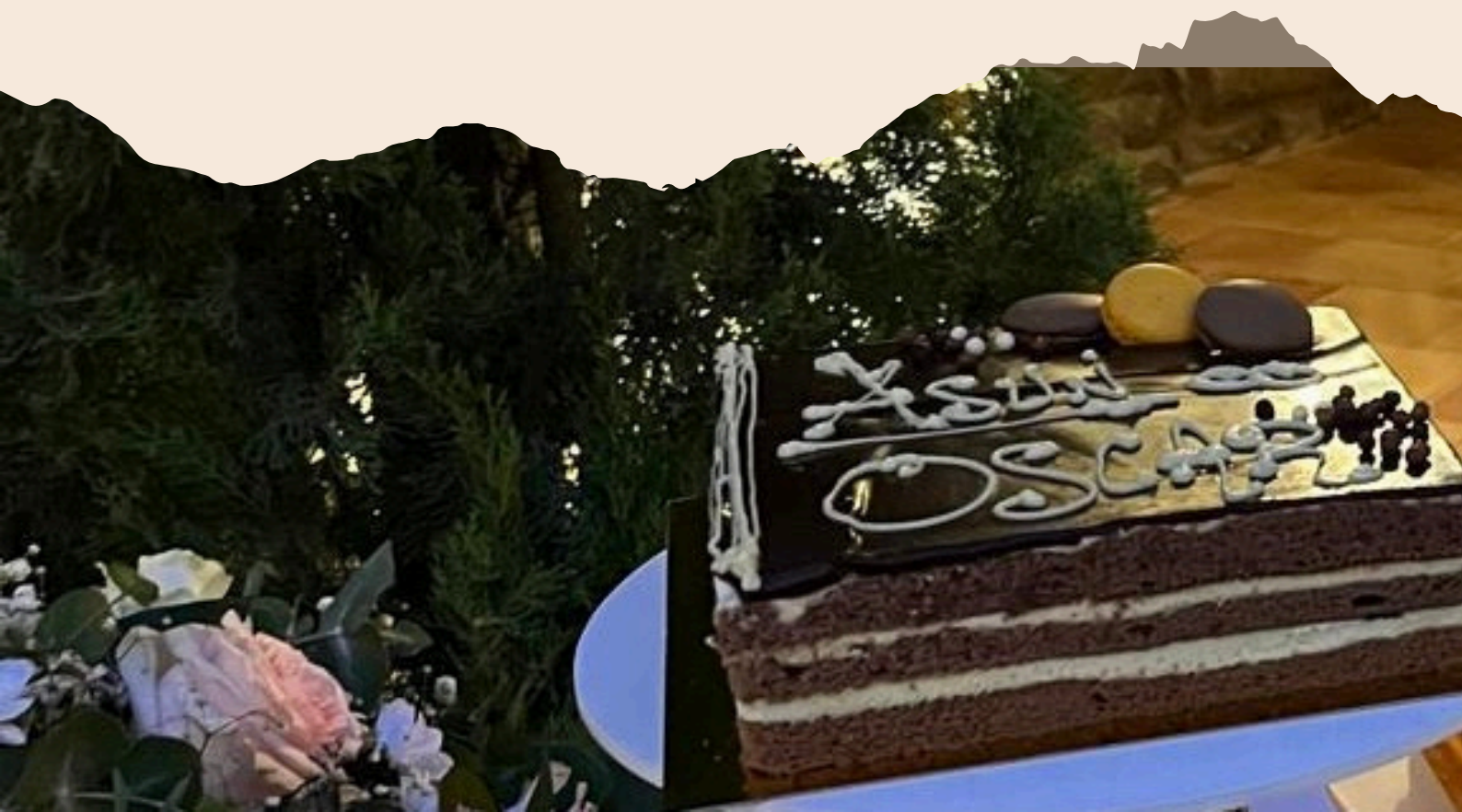
Postres en mesa

Bizcocho de pistacho, mousse de pistacho, núcleo de confitura de frambuesa con crujiente de pistacho

Milhojas de crema y nata

Delicia de Marfil y mango

Tarta de boda





**Coci's
Catering**

Para cualquier consulta, contáctanos en
info@cociscatering.es o rellena el
formulario de contacto en nuestra web
cociscatering.es.

Estaremos encantados de atenderte.