



## CATERING

HARINAS BIO - MASA ARTESANA - PRODUCTOS FRESCOS - SABORES GOURMET



Elaboramos nuestra masa diariamente con una mezcla de harinas biológicas e integrales.

Una vez elaborada la masa, la dejamos fermentar hasta 48h, así conseguimos una masa muy ligera, fácil de digerir (ya que no fermenta en el estómago). Es crujiente en base y esponjosa en el centro.

Los condimentos los preparamos diariamente con productos frescos.

Creemos que es importante que nuestros clientes puedan encontrar los sabores más tradicionales/clásicos, pero trabajamos diariamente en elaborar e innovar con nuestras Pizzas Gourmet que recogen lo más puro de la cocina mediterránea y se inspiran también en los sabores de nuestro país.



NUESTRA MASA CONTIENE GLUTEN Y TRAZAS DE FRUTOS SECOS Y SOJA



# ¡ESCOGE EL TAMAÑO DE TU PIZZA!

Te ofrecemos 3 formatos, de esta manera, dependiendo del número de personas que seáis podréis combinar más sabores.

Las cantidades por persona son orientativas, dependiendo de las características de vuestro evento os podemos ayudar a calcular el pedido.

## ¿QUIERES TU PIZZA CORTADA?

A la hora de realizar tu pedido indícanos si querrás tu pizza cortada.

Los trozos más grandes son de 10 x 7,5 cm y los más pequeños de 5 x 7,5 cm aprox.

1/4 Pizza  
en 8 trozos



1/4 Pizza  
en 16 trozos



1/2 Pizza  
en 16 trozos



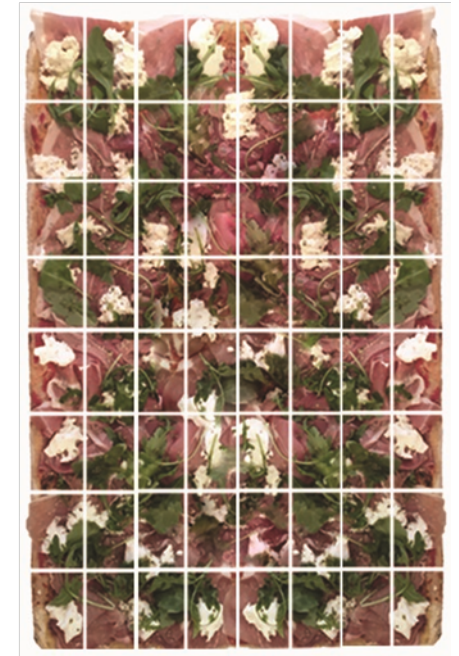
1/2 Pizza  
en 32 trozos




1 Pizza  
en 32 trozos



1 Pizza  
en 64 trozos




1/4 PIZZA

1 o 2   
30x20cm  
Aprox. 0,55 Kg



1/2 PIZZA

3 o 4   
60x20cm  
Aprox. 1,2 Kg



1 PIZZA

6 o 8   
60x40cm  
Aprox. 2,3Kg



1/4 PIZZA 1/2 PIZZA 1 PIZZA

JAMON Y QUESO	mozzarella y jamón dulce	22,90 €	40,00 €	71,00 €
MALLORQUINA	mozzarella, cabra, sobrasada y miel	25,90 €	41,00 €	74,00 €
SERRANITA Y BRIE	mozzarella, jamón serrano y brie	28,90 €	48,00 €	88,00 €
SALAMI Y GORGONZOLA	mozzarella, gorgonzola y salami picante	25,90 €	41,00 €	74,00 €
PARMA Y BUFALA	tomate, jamón de Parma, rúcula y búfala	27,90 €	44,00 €	78,00 €
BBQ DE PANCETTA	mozzarella, panceta, cebolla y salsa BBQ	25,90 €	41,00 €	74,00 €
BBQ SALCHICHA	mozzarella, salchicha, cebolla roja y BBQ	25,90 €	41,00 €	74,00 €
SALAMI PICANTE	tomate, patata y salami picante	25,90 €	41,00 €	74,00 €
CARBONARA	mozzarella, pancetta, huevo y parmesano	22,90 €	40,00 €	71,00 €
CHISTORRA Y HUEVITOS	mozzarella, patata, chistorra y huevos codorniz	27,90 €	44,00 €	78,00 €
CEBOLLITA	mozzarella, salchicha y cebolla roja	22,90 €	36,00 €	64,00 €
ATUN Y CEBOLLA	mozzarella, ventresca de atún y cebolla	25,90 €	41,00 €	74,00 €

## VEGETARIANAS



1/4 PIZZA 1/2 PIZZA 1 PIZZA

MARGARITA	tomate, mozzarella y albahaca	21,90 €	34,00 €	59,00 €
ROSSA	tomate, aceite de oliva y orégano	19,00 €	30,00 €	52,00 €
BUFALINA	tomate cherry, búfala y albahaca	25,00 €	40,00 €	73,00 €
CUATRO QUESOS	mozzarella, scamorza, gorgonzola y cabra	22,90 €	40,00 €	71,00 €
CEBOLLA CAMELIZADA	mozzarella, cabra y cebolla caramelizada	25,90 €	41,00 €	74,00 €
PATATA Y PESTO	mozzarella, patata y pesto	22,90 €	36,00 €	64,00 €
CHAMPIÑON Y QUESO	mozzarella y champiñones	21,90 €	34,00 €	59,00 €
PORCINI	mozzarella y ceps	27,90 €	44,00 €	78,00 €
PARMIGIANA	tomate, mozzarella, berenjena y parmesano	22,90 €	40,00 €	71,00 €
GORGONZOLA Y PERA	mozzarella, gorgonzola, pera y nueces	25,90 €	41,00 €	74,00 €
PATATA Y TARTUFO	mozzarella, patata u trufufo	27,90 €	44,00 €	78,00 €
CALABACIN	mozzarella, calabacín y tomate cherry	22,00 €	34,00 €	59,00 €
ROSSA CHAMPIÑONES.	Salsa de tomate, champiñones, aceite de Oliva y perejil.	22,00 €	33,00 €	59,00 €

## ENSALADAS

GREEN	mézclum verde y tomate cherry	5,20 €
ESPINACAS	espinacas, tomate seco, champiñones y nueces	7,10 €
VENTRESCA	lechuga, tomate y ventresca de atún	7,10 €
CABRA	rúcula, manzana, queso cabra y nueces	7,10 €
BUFALA	canónigos, tomate y búfala	8,30 €

## PASTAS

POMODORO	salsa de tomate	8,20 €
PESTO	salsa pesto	9,50 €
TRUFATA	salsa de champiñones y trufa	10,70 €

## APERITIVO PARMESANO 47,00 € / KG

Tacos de parmesano con tostadas, nueces y aceite balsámico glaseado



## EN NUESTRA SELECCION DE PIZZAS VEGANAS, TODOS LOS LACTEOS Y EMBUTIDOS ESTAN ELABORADOS CON ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, LEGUMBRES O CEREALES



### BEBIDAS

Agua 0.33 cl	1.60 €
Agua Vichy	2.50 €
Zumo de Naranja	2.65 €
Zumo de Piña	2.65 €
Zumo de Melocotón	2.65 €
Zumo de tomate	2.65 €
Caçaolat	2.35 €
Coca cola / light / Zero	2.35 €
Nestea / Aquarius	2.45 €
Fanta Naranja / Limón	2.35 €

		1/4 PIZZA	1/2 PIZZA	1 PIZZA
SABROSA	mozzarella vegana, salsa de tomate, verduras variadas y sobrasada vegana	29,00€	41,00€	74,00€
TUNA	mozzarella vegana, salsa de tomate, cebolla roja, atun vegano y olivas negras	29,00€.	41,00€.	74,00€
PESTO	mozzarella vegana, salsa de tomate, pesto, cherry y rúcula	29.00 €	41.00 €	74.00 €
CHAMPI	mozzarella vegana, salsa de tomate, champiñones salteados y tomate seco	29,00 €	41.00 €	74.00 €

### POSTRES

MACEDONIA	Hecha con fruta del día y mucho amor	3.50 €
HELADOS	Helados Sandro Desii	4.50 €
GIRELLA NUTELLA	Massa de pizza y Nutella	2.00 €

### PIZZA NUTELLA



	1/4 PIZZA	1/2 PIZZA	1 PIZZA
Pizza Nutella	23.00 €	34.00 €	59.00 €



## BEBIDAS

---

Damm / Damm 0.0 ( lata )	2.60 €
Damm Lemon ( lata )	2.90 €
Voll – Damm ( botella )	3.00 €
Turbia ( botella )	3.60 €
Menabrea ( botella )	2.80 €
Complot IPA ( botella )	4.80 €
Daura sin gluten ( botella )	3.50 €
Brutus ( botella )	3.50 €



Duc Penedés Tinto o Blanco 0,75cl 16,00 €



- Si necesitáis bandejas de cartón, bowls para las ensaladas, cubiertos (todo de 1 sólo uso), solicitadlo con vuestro pedido y os haremos llegar el presupuesto.

También ofrecemos la posibilidad de servir nuestros productos sobre bandejas de madera y en envases nuestros de presentación para el resto de productos.

## “TU FERMATA”

---

Desde La Fermata podemos ayudarte a gestionar tu evento íntegramente:

- Tenemos mobiliario para montar pequeñas paradas y también colaboramos con “La Pulponeta” Van.

- En caso que necesitéis alquilar menaje; platos, copas, mesas, manteles, objetos de decoración o flores .... Trabajamos con distintas empresas especializadas. La Fermata puede encargarse de gestionar el material necesario, la entrega y recogida posterior al evento. Los honorarios de gestión serán de un 10% sobre el presupuesto del proveedor externo contratado.

Solicita tu presupuesto en [catering@lafermata.es](mailto:catering@lafermata.es)

ESCRIBENOS A **CATERING@LAFERMATA.ES** PARA REALIZAR TU PEDIDO

---

---

POR FAVOR REALIZAD VUESTRO PEDIDO CON UNA ANTELACION MINIMA DE 48H  
PARA AYUDARNOS A ORGANIZAR A NUESTRO EQUIPO Y EL SERVICIO DE ENTREGA

---

---

## TAKE AWAY



## DELIVERY

