

SEVENTY

BARCELONA

FRÍOS / COLD DISHES

- Roll de pollo asado y aguacate / *Roast chicken and avocado roll*
- Hummus con crudités / *Hummus with crudités*
- * Sopa fría de temporada / *Seasonal cold soup*
- Tosta de tomate confitado y mozzarella / *Confit tomato and mozzarella toast*
- Sandwich de pastrami, rúcula y mostaza / *Pastrami, arugula, and mustard sandwich*
- Roll de salmón ahumado y huevo / *Smoked salmon and egg roll*
- * Tosta de aguacate y pipas de girasol / *Avocado toast with sunflower seeds*
- Focaccia de mortadella y pesto / *Mortadella and pesto focaccia*
- Mini muffins de aceituna negra y frosting de parmesano / *Mini black olive muffins with parmesan frosting*
- Ensalada de pasta con atún y verduras / *Pasta salad with tuna and vegetables*
- * Roll vegetariano de verduras / *Vegetarian vegetable roll*
- Mini ensaladilla rusa / *Mini russian salad*

CALIENTES / HOT DISHES

- Butifarra a la miel y mostaza / *Honey and mustard sausage*
- Nuggets de pollo / *Chicken nuggets*
- Bacalao rebozado con mayonesa de lima / *Breaded cod with lime mayonnaise*
- * Falafel con salsa de yogurt / *Falafel with yogurt sauce*
- Pincho de tortilla de patata / *Spanish potatoes omelette tapa*
- Crujiente de queso Mahón y sobrasada / *Crispy Mahón cheese and sobrasada*
- Mini burger de ternera, cheddar y cebolla confitada / *Mini beef burger with cheddar and caramelized onions*
- * Rollito primavera de verduras / *Vegetable spring roll*
- Quiche de salmón y espinacas / *Salmon and spinach quiche*
- Mini canelón de pulara y bechamel trufada / *Mini pulara cannelloni with truffle bechamel*
- Empanadillas de gamba y verduras / *Prawn and vegetable dumplings*
- Merluza con maíz y salsa especiada / *Hake with corn and spiced sauce*

POSTRES / DESSERTS

- Bizcocho de avellana y crema de praliné / *Hazelnut cake with praline cream*
- * Brochetas de fruta / *Fruit brochettes*
- Carrot cake / *Carrot cake*
- Mini tartaleta de crema de naranja y chocolate / *Mini tartlet with orange cream and chocolate*
- Vasito de coco y piña caramelizada / *Coconut and caramelized pineapple cup*

BODEGA / WINE CELLAR

- Ànec Mut Blanco / *White wine* (D.O. Penedès)
- Ànec Mut Negro / *Red wine* (D.O. Penedès)
- Refrescos y agua mineral / *Soft drinks and mineral water*

Suplemento por persona por mejora de bodega / *Supplement per person for wine cellar upgrade*

Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €

Vino / *Wine* Luno (D.O. Montsant) + Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs - Supl. 5 €

A elegir entre 5 piezas frías, 5 calientes y 2 postres
Choose from 5 cold dishes, 5 hot dishes, and 2 desserts

* Opción vegana y sin gluten / *Vegan & gluten-free option*

Servicio mínimo de 15 personas & Duración del servicio de 2 horas / *Minimum service of 15 people & Service duration of 2 hours*

47.00 €

por persona (IVA incluido) / *per person (VAT included)*

ESTACIÓN DE QUESOS LOCALES LOCAL CHEESE STATION

Estación de quesos locales mermelada, membrillo, frutos secos, picos y tostas de pan de coca
Local cheese station with jam, quince paste, nuts, breadsticks, and bread toasts

11.00 €

ESTACIÓN DE JAMÓN HAM STATION

1 Jamón reserva único 100% bellota
Servicio de 3 horas con un cortador profesional / *3-hour service with a professional carver*
Pan con o sin tomate / *Bread with or without tomato*

1200.00 €

ESTACIÓN DE ARROCES RICE STATION

Arroz trufado / *Truffled rice* **9.00 €**
Arroz de sepia y marisco / *Cuttlefish and seafood rice* **11.00 €**
Arroz de verduras de temporada / *Seasonal vegetable rice* **8.50 €**

Precios por persona / *Prices per person*
IVA incluido / *VAT included*
