

FRÍOS / COLD DISHES

- Cesar roll salad con aguacate / *Cesar roll salad with avocado*
* Sopa fría de temporada / *Seasonal cold soup*
Paleta ibérica en pan cristal y tomate / *Iberian ham with glass bread and tomato*
Mini brioche de ensalada de langostinos / *Mini brioche with prawn salad*
Bombón de queso de cabra y membrillo / *Goat cheese bonbon with quince*
Steak tartar, yema curada y encurtidos / *Steak tartar, cured egg yolk and pickles*
Atún a la llama con salsa hoisin / *Grilled tuna with hoisin sauce*
Tosta de salmón ahumada y crema de hierbas / *Smoked salmon toast with herb cream*
Brocheta de mozzarella, tomate y pesto / *Mozzarella, tomato and pesto*
Focaccia de romero, pastrami y rúcula / *Rosemary Focaccia, pastrami, and arugula*
Mini mochi de foie / *Mini foie mochi*

CALIENTES / HOT DISHES

- Patatas de Olot / *Potatoes from Olot (stuffed with meat)*
Lingote de patata brava / *Spicy potatoe "patata brava"*
Mini croquetas de la casa / *House croquettes*
Gyosa de langostinos con salsa de anguila / *Prawn gyoza with eel sauce*
Crujiente butifarra del perol y trufa / *Crispy sausage with truffle*
Langostino crujiente con mayonesa de perejil / *Crispy prawn with parsley mayonnaise*
Brocheta de solomillo y panceta / *Tenderloin and bacon skewer*
Pincho de pulpo y gambas / *Octopus and prawn pincho*
Hamburguesita de ternera clásica / *Classic beef burger*
Samosa de queso Mahón y patata / *Mahon cheese and potato samosa*
* Mini burger de espinacas y mayonesa de ceps / *Mini spinach burger with cep mayonnaise*
* Tosta de chorizo vegano y aceite de piparra / *Vegan chorizo toast with piparra oil*

POSTRES / DESSERTS

- Bizcocho de cacao y cremoso de chocolate, aceite y sal / *Cocoa and creamy chocolate, oil and salt sponge cake*
Mini cheesecake de albaricoque / *Mini apricot cheesecake*
Mini lemon pie / *Mini lemon pie*
* Nuestros bites de fruta macerada / *Our marinated fruit bites*
Trufas de chocolate negro / *Dark chocolate truffles*
Red Velvet y frosting de yogurt / *Red Velvet with yogurt frosting*

BODEGA / WINE CELLAR

- Ànec Mut Blanco / *White wine (D.O. Penedès)*
Ànec Mut Negro / *Red wine (D.O. Penedès)*
Cava Codorniu Original ECO
Cervezas, refrescos y agua mineral/ *Beers, soft drinks and mineral water*

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

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

A elegir 4 calientes 4 fríos 2 postres
To choose 4 hot dishes, 4 cold dishes, 2 desserts

45.00€

IVA incluido / *VAT included*

A elegir 5 calientes 5 fríos 3 postres
To choose 5 hot dishes, 5 cold dishes, 3 desserts

50.00€

IVA incluido / *VAT included*

A elegir 6 calientes 6 Fríos 4 postres
To choose 6 hot dishes, 6 cold dishes, 4 desserts

56.00€

IVA incluido / *VAT included*

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

Concretar de antemano el número de platos escogidos por cada opción / *Specify in advance the number of dishes chosen for each option*

Mínimo 15 personas & Duración de servicio de 2 horas / *Minimum 15 people & Service duration of 2 hours*

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*
