

MENÚ COCKTAIL

FRÍOS / COLD DISHES

- César roll salad con aguacate / *Caesar roll salad with avocado*
Mousse de foie a la brasa con almendra garrapiñada / *Grilled foie gras mousse with caramelised almonds*
Jamón con pan de cristal y tomate / *Ham with glass bread and tomato*
Mini brocheta mozzarella y calabaza / *Mini mozzarella and pumpkin brochette*
Bombón de queso de cabra y membrillo / *Goat cheese bonbon with quince*
* Terrina de remolacha con cremoso de soja / *Beetroot and soy cream terrine*
Salmón marinado con nori crujiente / *Marinated salmon with crunchy nori*
Tosta de sardina ahumada y crema de hierbas / *Smoked sardine and herb cream toast*
Tartar de salmón ahumado y encurtidos / *Smoked salmon and pickles tartar*
Salmorejo con picatostes / *Salmorejo soup with croutons*

CALIENTES / HOT DISHES

- Bolitas de cordero y menta / *Lamb and mint dumplings*
Cazón en adobo y mayonesa de comino / *School shark marinated in adobo and cumin mayonnaise*
Croquetas de la casa / *House croquettes*
Gyoza de pollo al curry / *Curried chicken gyoza*
* Hamburguesita de setas con tomate confitado / *Mushrooms and tomato confit burger*
Langostino crujiente con mayonesa de perejil / *Crunchy king prawn with parsley mayonnaise*
Crema de calabaza y pipas / *Pumpkin and sunflower seed cream*
Mini brocheta de ternera con salsa de cep / *Mini beef brochette with mushroom sauce*
Patatas de Olot / *Potatoes from Olot (stuffed with meat)*
Hamburguesita de ternera clásica / *Classic mini beefburger*
Brie crujiente con chutney de pimientos y tomate / *Crispy brie with tomato and pepper chutney*

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*
Profiterol de trufas / *Truffle profiterole*
Mini cremoso de castañas y naranja / *Mini chestnut and orange creamy*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine Cara Nord (C. Barberà)*
Vino tinto / *Red wine Cara Nord (C. Barberà)*
Cava Codorniu Original ECO
Aguas, cervezas, refrescos, cafés e infusiones / *Water, beers, soft drinks, coffee and infusions*

Supl. 5€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)
Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

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

42.00€

IVA incluido / VAT included

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

48.00€

IVA incluido / VAT included

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

54.00€

IVA incluido / VAT included

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 / *Minimum 15 people*

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