

SEVENTY

BARCELONA

FINGER BUFFET

FRÍOS / COLD DISHES

A escoger entre 5 opciones / To choose between 5 options

- Roll de pollo asado y aguacate / *Roast chicken and avocado roll*
- Hummus con crudités / *Hummus with crudités*
- Salmorejo con picatostes / *Salmorejo with croutons*
- Gildas al estilo catalán / *Catalan-style gildas*
- Sandwich de roast beef, rúcula y mostaza / *Roast beef, arugula, and mustard sandwich*
- Roll de beicon ahumado y huevo / *Smoked bacon and egg roll*
- Mini poke de bulgur con verduras y salmón / *Mini bulgur poke with vegetables and salmon*
- Mini ensalada César / *Mini Caesar salad*
- Pincho de tortilla de patata / *Spanish potatoes omelette tapa*
- * Roll vegetariano de verduras / *Vegetable roll*
- Focaccia de mortadella y pesto / *Mortadella and pesto focaccia*
- Mini ensaladilla rusa / *Mini russian salad*

CALIENTES / HOT DISHES

A escoger entre 5 opciones / To choose between 5 options

- Brocheta de pollo asado a la teriyaki / *Teriyaki roast chicken brochette*
- Morazella sticks con salsa de miel y mostaza / *Morazella sticks with honey mustard sauce*
- Bacalao rebozado con mayonesa de lima / *Breaded cod with lime mayonnaise*
- Buñuelos de coliflor asada al curry / *Curried roast cauliflower fritters*
- Crema de temporada / *Seasonal cream*
- Merluza con patatas y mayonesa de piparra / *Hake with potatoes and chili mayonnaise*
- Mini burger de ternera / *Classic beef mini burger*
- * Rollito primavera de verduras / *Vegetable spring roll*
- Mini quiches de brocoli y beicon / *Broccoli and bacon mini quiches*
- Empanadillas de gambas y champiñón / *Prawn and mushroom dumplings*
- Surtido de croquetas / *Croquettes assortment*
- Crujiente de butifarra y cebolla confitada / *Crunchy sausage and onion confit*

POSTRES / DESSERTS

A escoger entre 2 opciones / To choose between 2 options

- Bizcocho de vainilla y crema de avellana / *Vanilla sponge cake and hazelnut cream*
- Brochetas de fruta / *Fruit brochettes*
- Carrot cake / *Carrot cake*
- Mini tartaleta de doble chocolate / *Mini double chocolate tartlet*
- Vasito de mango y crema vegana / *Cup of mango and vegan cream*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / White wine Raimat Clamor (C. Segre)
- Vino tinto / Red wine Raimat Clamor (C. Segre)
- Aguas, refrescos, cafés e infusiones / *Water, soft drinks, coffee and infusions*

Supl. 3€ - Vino tinto/blanco Cara Nord (D.O. Costers del Segre)

Supl. 5€ Vino tinto/blanco Luno (D.O. Montsant)

PVP 45 € por persona (iva incluido)

Price 45€ per person (VAT included)

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