

BUFFET

OPCIÓN 1

Crudités para hacer su propia ensalada
(combinado de lechugas, tomate, espárragos, endivias, cogollos, palmitos, zanahoria,
remolacha, atún, aceitunas, encurtidos, aceites aromatizados y varios vinagres)

Montadito de jamón de bellota con pan y tomate

Nuestra versión de la ensaladilla rusa

Taboulé a la menta con pasas y piñones

Ensalada de tomate y mozzarella

Ensalada de aguacate y mango

Gazpacho suave con sus tropezones (primavera/verano)

Crema de legumbres (otoño / invierno)

* * * *

Tronco de lubina asado al horno al estilo tradicional

* * * *

Tournedó de solomillo de cerdo al vino tinto

* * * *

Guarniciones de arroz salvaje y variedad de verduras al wok

* * * *

Selección de quesos internacionales

* * * *

Surtido de pastelería y fruta natural

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Lasurreal Blanc D.O. Catalunya

Vino tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.

Cafés e infusiones

Precio por persona: 47,27 € + 10 % IVA

***Suplemento servicio exterior por persona: 20 € + 10 % IVA**

Servicio para grupo de mínimo 25 personas.

* Horario almuerzos de 13:00 a 15:00h y cenas de 20:00 a 22:00h.

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

BUFFET

OPCIÓN 2

Crudités para hacer su propia ensalada
(combinado de lechugas, tomate, espárragos, endivias, cogollos, palmitos, zanahoria, remolacha, atún, aceitunas, encurtidos, aceites aromatizados y varios vinagres)

Montadito de jamón de bellota con pan y tomate

Habitas baby en aceite con ceps y parmesano

Ensalada de salmón ahumado con mango

Nuestra versión de la ensaladilla rusa

Fideuá marinera con all i oli

Crema de melón con crujiente de bacon (primavera/verano)

Crema de setas con lamas de trufa (otoño / invierno)

Caldereta de pescados en suquet

Albóndigas guisadas en salsa jardinera con verduras

Guarniciones de menestra de verduras salteadas y pasta fresca a la inglesa

Selección de quesos internacionales

Surtido de pastelería y fruta natural

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Lasurreal Blanc D.O. Catalunya

Vino tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.

Cafés e infusiones

Precio por persona: 47,27 € + 10 % IVA

***Suplemento servicio exterior por persona: 20 € + 10 % IVA**

Servicio para grupo de mínimo 25 personas.

* Horario almuerzos de 13:00 a 15:00h y cenas de 20:00 a 22:00h.

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

BUFFET

OPCIÓN 3

Crudités para hacer su propia ensalada
(combinado de lechugas, tomate, espárragos, endivias, cogollos, palmitos, zanahoria, remolacha, atún, aceitunas, encurtidos, aceites aromatizados y varios vinagres)

Montadito de jamón de bellota con pan y tomate

Ensalada caprese de mozzarella con anchoas

Nuestra versión de la ensaladilla rusa

Ensalada de pasta fresca

Ensalada de judías verdes y pollo

Crema de tomate a la albahaca (primavera / verano)

Crema de coliflor y aceite de trufa (otoño / invierno)

* * * *

Suprema de merluza a los ajos tiernos

* * * *

Pierna de cordero deshuesada

* * * *

Guarniciones pisto de verduras y guisantes estofados

* * * *

Selección de quesos internacionales

* * * *

Surtido de pastelería y fruta natural

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Lasurreal Blanc D.O. Catalunya

Vino tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.

Cafés e infusiones

Precio por persona: 47,27 € + 10 % IVA

***Suplemento servicio exterior por persona: 20 € + 10 % IVA**

Servicio para grupo de mínimo 25 personas.

* Horario almuerzos de 13:00 a 15:00h y cenas de 20:00 a 22:00h.

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.