

FINGER BUFFET

OPCIÓN 1

Flautita de Jamón de Bellota
Aceitunas Aliñadas
Cucharita de Escalibada con Boquerones
Ensaladilla a la Rusa
Nachos con guacamole
Daditos de Tortilla Española
Mini Croquetas Caseras
Brochetas de Pollo con Sésamo a la Soja Dulce
Pincho de Butifarra Artesanal
Nuestras Patatas Bravas Dos Salsas
Degustación de Fideuá estilo Denia
Garbanzos Estofados
Chupito de Crema de Setas (Otoño / Invierno)
Chupito de Gazpacho (Primavera / Verano)
Surtido de fruta Natural Cortada

BODEGA

Refrescos y Cervezas con y sin Alcohol
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Aguas Minerales
Café e Infusiones

Precio por Persona: 37,28 € + 10 % IVA

Suplemento Surtido de Pastelería Variada por Persona: 4 € + 10% IVA

Servicio en terraza incluido. Duración del servicio 45 minutos.

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.

FINGER BUFFET

OPCIÓN 2

Flautita de Jamón de Bellota
Aceitunas Aliñadas
Brocheta de Salmon y Piña
Mini Briox de Sobrasada y Mantequilla y Mini Briox de Pavo Ahumado
Ensalada Griega de Queso Feta pasas y Nueces
Cucuruchos Salados (3 o 4 Tipos)
Mini Croquetas Caseras
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Brochetas de Pollo con Sésamo a la Soja Dulce
Puntas de Calamares a la Andaluza
Lentejas Estofadas con Verduras
Degustación de Arroz Campero / y de Marisco
Chupito de Crema de Cebolla (Invierno / Otoño)
Chupito de Salmorejo (Primavera / Verano)
Surtido de Fruta Natural Cortada

BODEGA

Refrescos y Cervezas con y sin Alcohol
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Aguas Minerales
Café e Infusiones

Precio por Persona: 39 € + 10 % IVA

Suplemento Surtido de Pastelería Variada por Persona: 4 € + 10% IVA

Servicio en terraza incluido. Duración del servicio 45 minutos.

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.

FINGER BUFFET

OPCIÓN 3

Flautita de Jamón de Bellota
Aceitunas Aliñadas
Ensalada de Judías Blancas y Bacalao
Selección de Quesos Internacionales y Crackers
Copa Cocktail de Tartar de Tomate y Apio
Mini Quiche de Champiñones y Espinacas
Coca de Escalibadas
Mini Burgers de Ternera Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada
Mini Croquetas Caseras
Mini Canelón con su Bechamel
Degustación de Fideuá estilo de Denia
Chupito de Crema de Mariscos (Otoño / Invierno)
Crema de Tomate a la albahaca (Primavera / Verano)
Surtido de Fruta Natural Cortada

BODEGA

Refrescos y Cervezas con y sin Alcohol
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Aguas Minerales
Café e Infusiones

Precio por Persona: 41 € + 10 % IVA

Suplemento Surtido de Pastelería Variada por Persona: 4 € + 10% IVA

Servicio en terraza incluido. Duración del servicio 45 minutos.

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.

FINGER BUFFET

OPCIÓN 4

Flautita de Jamón de Bellota
Surtido de Ibéricos
Pan tostado con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Aceitunas Aliñadas
Blinis de Salmon Ahumado
Ensalada Manzana y Apio
Cucharita de Foie y Albaricoque
Brocheta de Mozzarella Caprese
Surtido de Gyoza con Soja Dulce
Langostino en Espuma de Mahonesa
Mini Croquetas Caseras
Pincho de Huevo con Patata y Bacon
Caldero de Arroz con Marisco
Chupito de Crema de Guisantes y Parmesano (Otoño / Invierno)
Crema de Ajo Blanco con Pistachos (Primavera / Verano)
Surtido de Fruta Natural Cortada

BODEGA

Refrescos y Cervezas con y sin Alcohol
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Aguas Minerales
Café e Infusiones

Precio por Persona: 43 € + 10 % IVA

Suplemento Surtido de Pastelería Variada por Persona: 4 € + 10% IVA

Servicio en terraza incluido. Duración del servicio 45 minutos.

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.

FINGER BUFFET

OPCIÓN 5

Buffet de Jamón Ibérico al Corte
Pan tostado con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Aceitunas Aliñadas
Cucharita de Escalibadas con Boquerones
Emulsión de Bacalao con Membrillo
Ensalada de Queso Feta
Tosta de Ventresca y Pimiento Rojo con Pan Moreno
Palito de Gambas y Sésamo
Ravioli de Trufa Negra
Mini Croquetas Caseras
Pincho de Pulpo Patata y Pimentón
Krustyllant de Gamba Roja
Daditos de Ternera a la Pimienta Negra
Degustación de Fideuá estilo de Denia
Arroz a la Cazuela
Chupito de Crema de Calabaza (Otoño / Invierno)
Chupito de Gazpacho Andaluz (Primavera / Verano)
Surtido de Fruta Natural Cortada

BODEGA

Refrescos y Cervezas con y sin Alcohol
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Aguas Minerales
Café e Infusiones

Precio por Persona: 45 € + 10 % IVA

Suplemento Surtido de Pastelería Variada por Persona: 4 € + 10% IVA

Servicio en terraza incluido. Duración del servicio 45 minutos.

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.