

FINGER BUFFET

APERITIVOS

Chips vegetales
"Chupadados" encurtidos y aceitunas aderezadas
Las bravas del Embarcadero
Croquetas de jamón ibérico
Tartar de gamba blanca de Huelva con gazpachuelo de rábano picante
Brocheta de langostinos crujientes con romesco
Gyozas de verduras caramelizadas
Brocheta de pollo con ajos tiernos y salsa ponzu
Degustación de fideuà de sepia y rape

Y DE POSTRE

Vasito de pistamisú
Vasito de mango, coco y menta
Vasito de fruta fresca cortada

BODEGA

(2 consumiciones por persona o 1 botella de vino cada 4 comensales)
Agua / refrescos / cerveza / café / infusiones
Perelada Blue Festival (D.O. Cava)
Magnetic blanc (D.O. Catalunya)
Magnetic tinto (D.O. Catalunya)

43,64€ + 10% IVA

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

BUFFET

OPCIÓN 1

SALAD BAR

Tomate, mezclum, zanahoria, pepino, rabanitos, cebolla morada

Quinoa, lentejas, queso feta

Huevo duro, atún en aceite

ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada de tomate y bocconcini de mozzarella con vinagreta de pesto

Ensalada César con pollo, anchoas y queso parmesano

SOPA O CREMA

Crema de calabacín y queso crema

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a la plancha con acompañamiento

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de pimienta negra

GUARNICIONES

Arroz salteado con ajo y romero

Judías verdes salteadas con jamón ibérico

POSTRES

Ensalada de frutas y surtido de repostería

BODEGA

(2 consumiciones por persona o 1 botella de vino cada 4 comensales)

Agua / refrescos / cerveza / café / infusiones

Perelada Blue Festival (D.O. Cava)

Magnetic blanc (D.O. Catalunya)

Magnetic tinto (D.O. Catalunya)

43,64€ + 10% IVA

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

BUFFET

OPCIÓN 2

SALAD BAR

Tomate, mezclum, remolacha, pepino, champiñones, cebolla morada

Arroz integral, garbanzos, queso fresco

Huevo duro, pavo braseado

ENSALADAS COMPUESTAS

Tabouleh con pasas y nueces

Ensalada griega con queso feta, pepino, tomate, aceituna Kalamata y orégano

SOPA O CREMA

Crema de patata y puerro

PLATOS PRINCIPALES

Dorada a la plancha

Meloso de ternera con verduritas y salsa de vino tinto

GUARNICIONES

Puré de patata

Guisantes salteados

POSTRES

Ensalada de frutas y surtido de repostería

BODEGA

(2 consumiciones por persona o 1 botella de vino cada 4 comensales)

Agua / refrescos / cerveza / café / infusiones

Perelada Blue Festival (D.O. Cava)

Magnetic blanc (D.O. Catalunya)

Magnetic tinto (D.O. Catalunya)

43,64€ + 10% IVA

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