



COCINA TRADICIONAL

ENTRANTES

Chips + Selección de Aceitunas y Queso Manchego

PRIMER PLATO

Pasta Aglio e Olio con cherry y ligero toque de anchoas

o

Crema Lenteja Coral, zanahoria, coco y curry

o

Ensalada de queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza y miel

SEGUNDO PLATO

Pollo a la catalana con ciruelas

o

Salmón con Puré de patata, Guisantes y Salsa de eneldo

o

Arroz con verduras

o

Fideuá de Calamar y Alioli

POSTRE

Manzana al horno con canela

o

Pastel de Queso estilo “La Viña”



COCINA MODERNA

SNACKS

Chips gruesas con vinagre de Modena blanco + Esferificación de Aceitunas verdes + Piruleta de Parmesano

ENTRANTE

Chupito de Apio nabo con Manzana Grand Smith y Brocheta de Gamba de Palamós

O

Brioche con Tartar de Fuet de Vic

PRIMER PLATO

Crema sedosa de coliflor con huevo poché, aceite de trufa y jamón ibérico

O

Sopa de remolacha con cremoso de queso y uva

O

Ensalada de brotes verdes, pera, queso Gorgonzola y vinagreta de PX

PRINCIPAL

Carne (Solomillo con salsa demiglace, parmentier de patata, bimbi y zanahoria salteada con comino)

O

Pescado (Bacalao con salsa de almendra, milhojas de patata y puerro asado)

O

Fideuá de Sepia bruta, Gamba roja y Alioli

POSTRE

Piña balsámica

O

Apple Crumble con Crema Inglesa

O

Tiramisú Original

O

Pastel de Queso estilo “La Viña”

PETIT FOURS

“Pa amb oli, xocolata i sal” (Tostadita con cremoso de chocolate, aceite de oliva y sal en escamas)

O

Trufas de chocolate

Shortbread (Galletas de mantequilla)



COCINA INTERNACIONAL

COCINA TAILANDESA – VIETNAMITA

Sopa Tom Kha Kai (pollo en leche de coco, lemongrass, jengibre, cilantro) o
Rollitos vietnamitas

Pad Thai o Curry verde de verduras y frutos del mar
Khao Niao Mamuang (arroz glutinoso con mango y coco)

COCINA MEXICANA O TEX-MEX

Nachos con guacamole
Fajitas de Pollo o Cochinita Pili Bill
Mole Poblano o Burritos de Ternera

COCINA ÍNDIA

Pakora con salsa de menta o Samosas o Papardum (torta crujiente de sésamo)
Palak Paneer (espinacas con arroz y pan naan) o Curry de verduras
Pollo Tikka Masala o Butter Chicken
Lassi de Mango

COCINA LATINO-AMERICANA

Patacones con pico de gallo o Tequeños de queso o Empanadas Argentinas
(de carne y humitas)
Bandeja Paísa o Reina Pepiada o Entraña con Salsa Chimichurri
Chocotorta o Obleas con Arequipe

COCINA JAPONESA

Edamame o Ensalada wakame
Sushi variado, Sashimi, Nigiris o Tartar de salmón y aguacate con tostadas
Mochi

COCINA PERUANA – CHIFA

Causa Limeña o Arroz Chaufa
Ceviche de lubina o Lomo Saltado
Tres Leches

COCINA ITALIANA

Melanzane alla Parmigiana o Ensalada de tomate, con Mozzarella de Bufala,
rúcula y pesto
Pasta (carbonara, vongole, pesto, norma o ragú) o Lasagna
Tiramisú o Cannoli Siciliano



SALADO

CHIPS Y ACEITUNAS

Patatas Chips
Selección de Aceitunas

BOCADILLOS SALADOS

Flauta de Jamón
Sandwich Hummus con Setas y Rúcula
Croissant Vegetal de Atún
Brioche de Margarina y Pavo

COCAS Y HOJALDRES

Coca de Escalivada (cebolla, pimiento rojo y berenjena)
o
Coca de Queso cremoso con Pera y Nueces
Hojaldres variados
o
Quiche Lorraine (bacon y queso)



DULCES

FRESCURA

Fruta fresca de temporada cortada

SURTIDO DE GALLETAS

Palmeritas

Cookies con pepitas de chocolate

BIZCOCHO

Bizcocho de Chocolate

Bizcocho de Yogur

BOLLERÍA

Mini Ensaimada

Mini Croissant Normal

Mini Croissant de Chocolate

CRUJIENTE CHOCOLATE

“Pa amb oli, xocolata i sal” (Tostada con cremoso de chocolate, aceite de oliva y sal en escamas)



SNACKS - FINGERFOOD

CHIPS Y ACEITUNAS

Patatas Chips
Selección de Aceitunas

QUESOS Y EMBUTIDOS

Tabla de Quesos
Tabla de Embutidos

VASITOS FRÍOS

Vasito de Gazpacho
o
Vasito Vichyssoise con Crujiente de Jamón
Vasito de Humus con Crudités

CANAPÉS Y SNACKS FRÍOS

Paté de atún y Mejillones en escabeche
Tartaletas de txaka de cangrejo
Brocheta de Mozzarella, cherry y pesto

CANAPÉS Y SNACKS CALIENTES

Croqueta de Jamón, Pollo o Setas
Quiche Lorraine (bacon y queso)
o
Quiche de Calabacín y Queso

COCAS Y HOJALDRES

Coca de Escalivada (cebolla, pimiento rojo y berenjena)
o
Coca de Queso cremoso con Pera y Nueces
Hojaldres variados



100% MADE IN SPAIN

CHIPS Y ACEITUNAS

Patatas Chips
Selección de Aceitunas y Gildas

QUESOS Y EMBUTIDOS

Tabla de Quesos españoles
Tabla de Embutidos de la tierra

VASITOS FRÍOS

Vasito de Gazpacho
o
Vasito de Paté de Atún y Mejillones en escabeche con Picos de pan

CROQUETAS

Croqueta de Jamón, Pollo o Setas

TORTILLA

Tortilla de patata con o sin cebolla + Pan con tomate

COCAS Y HOJALDRES

Coca de Trampó – típica de Mallorca- (tomate, cebolla y pimiento rojo y verde)
o
Coca de Escalivada (cebolla, pimiento rojo y berenjena)
Hojaldres variados