

SEVENTY

B A R C E L O N A

MENÚ COCKTAIL
COCKTAIL MENU

FRÍOS / COLD DISHES

- Cesar roll salad con aguacate / Cesar roll salad with avocado
Foie mi cuit con frambuesa y pimienta negra / Foie mi cuit with raspberry and black pepper
Paleta ibérica en pan cristal y tomate / Iberian ham with glass bread and tomato
Brioche de langostinos y aguacate / Prawn salad brioche with avocado
Bombón de queso de cabra y pistachos / Goat cheese and pistachio bonbon
Tostada de tartar de tomates y alcaparras / Tomato tartare toast with capers
Tataki de atún con alga nori y sésamo tostado / Tuna tataki with nori seaweed and toasted sesame
Tosta de salmón ahumada y crema de hierbas / Smoked salmon toast with herb cream
Brocheta de mozzarella, tomate seco y kalamata / Mozzarella skewer with sun-dried tomato and kalamata olive
Focaccia de roast beef y mostaza en grano / Roast beef focaccia with whole grain mustard
Mini tartaleta de rillet de ternera y cebollino / Mini beef rillet tartlet with chives
Mini quiches de calabaza y parmesano / Mini pumpkin and parmesan quiches

CALIENTES / HOT DISHES

- Mini canelón de pularda y bechamel trufada / Mini pularda cannelloni with truffle bechamel
Lingote de patata brava / Spicy potatoe "patata brava"
Mini croquetas de la casa / House croquettes
Gyosa de langostinos con salsa de anguila / Prawn gyosa with eel sauce
Buñuelos de bacalao y perejil / Garlic cod fritters
Langostino rebozado en coco y mayonesa de mango picante / Coconut-battered prawn with spicy mango mayo
Brocheta de secreto ibérico y chimichurri / Iberian pork skewer with chimichurri
Pincho de pulpo y gambas / Octopus and prawn pincho
Mini burger de ternera, cheddar y cebolla confitada / Mini beef burger with cheddar and caramelized onions
Vieira asada con tocino y pimienta negra / Roasted scallop with bacon and black pepper
Mini burger de pollo y confitura de piquillo / Mini chicken burger with piquillo pepper confit
Butifarra trufada en su salsa / Truffled butifarra sausage in its sauce

POSTRES / DESSERTS

- Mini tartaleta de tiramisú / Mini tiramisu tartlet
Mini cheesecake / Mini cheesecake
Mini lemon pie / Mini lemon pie
Nuestros bites de fruta macerada / Our marinated fruit bites
Texturas de chocolate / Chocolate textures
Mini tartaleta de lima y crema de yogurt / Mini lime tartlet with yogurt cream

BODEGA / WINE CELLAR

- Vincles (D.O. Penedès)
Cava Codorniu Original Cuvée ECO (D.O. Cava)
Cervezas, refrescos y agua mineral / Beers, soft drinks and mineral water
Cafés no incluidos / Coffee not included

Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

- Vino / Wine Luno (D.O. Montsant) & Sumarroca Brut Reserva + 5.00 €
Estación de cafés / Coffee station + 3.00 €

A elegir 4 calientes 4 fríos 2 postres
To choose 4 hot dishes, 4 cold dishes, 2 desserts

45.00 €

IVA incluido / VAT included

A elegir 5 calientes 5 fríos 3 postres
To choose 5 hot dishes, 5 cold dishes, 3 desserts

50.00 €

IVA incluido / VAT included

A elegir 6 calientes 6 Fríos 4 postres
To choose 6 hot dishes, 6 cold dishes, 4 desserts

56.00 €

IVA incluido / VAT included

Adaptamos nuestros menús a intolerancias o restricciones alimentarias / We adapt our menus to intolerances or dietary restrictions.

Concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción / Specify in advance the number of dishes chosen for each option

Mínimo 20 personas & Duración de servicio de 2 horas / Minimum 20 people & Service duration of 2 hours

ESTACIÓN DE QUESOS / CHEESE STATION

F.C. CINGLE PETIT (LA FRASERA) – Cabra curado / F.C. CINGLE PETIT (LA FRASERA) – Aged goat cheese
F.V. ERMESENDA D'EROLLES (MAS D'EROLLES) – Vaca semi-curado / F.V. ERMESENDA D'EROLLES (MAS D'EROLLES) – Semi-cured cow cheese
F.O ROMANÍ (LA CLEDA) – Oveja semi-curado / F.O ROMANÍ (LA CLEDA) – Semi-cured sheep cheese
Blau del Nét – Azul / Blau del Nét – Blue cheese
Idiazábal – Oveja / Idiazábal – Sheep cheese

Acompañamientos / Accompaniments

Pan tostado, membrillo y mermelada / Toasted bread, quince paste and Jam

12.00 €

ESTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS / IBERIAN CURED MEATS STATION

Jamón ibérico / Iberian ham
Chorizo ibérico / Iberian chorizo
Lomo ibérico / Iberian loin
Mini fuets / Mini fuets
Longaniza de pagès / Country-style longaniza

Acompañamiento / Accompaniments

Pan tostado / Toasted bread

12.00 €

ESTACIÓN DE JAMÓN / HAM STATION

1 Jamón reserva único 100% bellota
Servicio de 3 horas con un cortador profesional / 3-hour service with a professional carver
Pan con o sin tomate / Bread with or without tomato

1200.00 €

ESTACIÓN DE ARROCES / RICE STATION

Arroz trufado / Truffled rice **12.00 €**
Arroz de sepia y marisco / Cuttlefish and seafood rice **12.00 €**
Arroz de verduras de temporada / Seasonal vegetable rice **9.00 €**
Fideuà / Fideuà (noodle-based seafood dish) **12.00 €**

Precios por persona / Prices per person
IVA incluido / VAT included
