



SEVENTY

BARCELONA

FINGER BUFFET

SEVENTY

BARCELONA

FRÍOS / COLD DISHES

Roll de pollo asado y aguacate / Roast chicken and avocado roll
Hummus, queso feta y crudités / Hummus, feta cheese and crudités
Mini brioche de roast beef y pepinillos / Mini roast beef brioche with pickles
Brusqueta de ensalada caprese y pesto / Caprese salad bruschetta with pesto
Roll de pastrami, rúcula y crema de mostaza / Pastrami roll with arugula and mustard cream
Sándwich de salmón ahumado y huevo / Smoked salmon and egg sandwich
Taco de pollo con pico de gallo/Chicken taco with pico de gallo
Focaccia de setas con pimiento escalibado / Mushroom focaccia with roasted red pepper
Brocheta queso Havarti, gambas y melón / Havarti cheese, prawn, and melon skewer
Ensalada de pollo y manzana / Chicken and apple salad
Roll de verduras / Vegetable roll
Mini ensalada alemana (patatas, pepinillo y mostaza) / Mini German salad (potatoes, pickles, and mustard)

CALIENTES / HOT DISHES

Pan bao de pulled pork a la BBQ y cilantro / BBQ pulled pork with coriander
Tiras crujientes de pollo con toque oriental / Crispy chicken strips with an oriental touch
Bacalao rebozado con mayonesa de lima / Breaded cod with lime mayonnaise
Buñuelo de ceps y verduras / Ceps mushroom and vegetable fritter
Pincho de tortilla de patata / Spanish potatoes omelette tapa
Flauta de jamón ibérico y queso brie / Iberian ham and brie flute
Mini burger de ternera, cheddar y cebolla confitada / Mini beef burger with cheddar and caramelized onions
Mini burger de pollo y confitura de piquillo / Mini chicken burger with piquillo pepper confit
Quiche de puerro y queso mahón / Leek and Mahón cheese quiche
Mini canelón de rustido y bechamel de parmesano / Mini roasted meat cannelloni with parmesan béchamel
Empanadilla de rabo de ternera y verduras / Oxtail and vegetable turnover
Taquitos de merluza crujiente / Crispy hake tacos

POSTRES / DESSERTS

Tarta de almendra y crema de praliné / Almond tart with praline cream
Brochetas de fruta / Fruit brochettes
Bizcocho de pistachos y frosting de albahaca / Pistachio sponge cake with basil frosting
Torrija de manzana y crema catalana quemada / Apple French toast with burnt Catalan cream
Vasito de albaricoque y moras / Apricot and blackberry dessert cup

BODEGA / WINE CELLAR

Vinçles (D.O. Penedès)
Refrescos y agua mineral / Soft drinks and mineral water
Cervezas no incluidas / Beer not included
Cafés no incluidos / Coffee not included

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

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

A elegir 5 calientes, 5 fríos, 2 postres
To choose 5 hot dishes, 5 cold dishes, 2 desserts

47.00 €

IVA incluido / VAT included

A elegir 6 calientes 6 fríos 3 postres
To choose 6 hot dishes, 6 cold dishes, 3 desserts

50.00 €

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
Servicio mínimo de 20 personas & Duración del servicio de 2 horas / Minimum service of 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. ERMESEDA D'EROLLES (MAS D'EROLLES) – Vaca semi-curado / F.V. ERMESEDA 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
