

---

## BUFFET 1

- \* Surtido de ensaladas / *Assortment of salads*  
Ensalada de mozzarella, tomates y albahaca / *Mozzarella, tomato and basil salad*  
Langostinos Kadaif / *Kadaif king prawns*
- \* Muttabal con pan de pita / *Mutabal with pitta bread*
- \* Ensalada de trigo perlado y espinacas / *Pearled wheat and spinach salad*  
•  
Confit de pato con peras / *Duck confit with pears*  
Carrillera con ceps / *Cheek with mushrooms*  
Merluza con patata francesa / *Hake with french potatoes*
- \* Arroz basmati con verduritas al curry verde / *Basmati rice with green curried vegetables*  
•  
Fruta cortada variada / *Assorted chopped fruit*  
Tarta de queso casera / *Homemade cheesecake*  
Tarta de zanahoria / *Carrot cake*  
Mousse de chocolate y naranja / *Chocolate and orange mousse*

---

## BUFFET 2

- \* Surtido de ensaladas / *Assortment of salads*  
Ensalada rusa y ventresca de atún / *Russian salad and tuna flank*  
Croquetas caseras variadas / *Assorted homemade croquettes*  
Coca de mozzarella, trufa y rúcula / *Mozzarella, truffle and arrugula coca bread*  
Ensalada de lentejas, foie y membrillo / *Lentil, foie gras and quince salad*  
•  
Muslitos de pollo al curry suave con arroz / *Mild curried chicken thighs with rice*  
Salmón a la brasa con verduritas / *Grilled salmon with vegetables*
- \* Gnocchis al pesto y tomate / *Gnocchis with pesto and tomato*  
Chop suey de cerdo / *Pork chop suey*  
•  
Fruta cortada variada / *Assorted chopped fruit*  
Tarta Sacher de frambuesa / *Raspberry Sacher Cake*  
Lemon pie / *Lemon pie*  
Tarta Red Velvet / *Red Velvet cake*

---

## BUFFET 3

- \* Surtido de ensaladas / *Assortment of salads*
- \* Ensalada de quinoa y verduritas / *Quinoa salad and vegetables*  
\* Cogollos con vinagreta / *Lettuce hearts with vinaigrette*  
Escalibada con anchoas / *Grilled vegetables with anchovies*  
Ensalada de pasta y gambas / *Pasta and prawn salad*  
•  
Escalopines de ternera al Idiazábal / *Beef scallops in Idiazabal cheese*  
Corvina asada con verduritas / *Roasted corvina with vegetable*  
Ravioli con salsa de ceps / *Ravioli with mushroom sauce*  
Mini hamburguesas de pollo / *Mini chicken burgers*  
•  
Fruta cortada variada / *Assorted chopped fruit*  
Tarta de 3 chocolates crujiente / *Crunchy triple chocolate cake*  
Tarta de manzana / *Apple cake*  
Mousse de fresas y nata / *Strawberry and cream mousse*

---

## BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
- Vino tinto / *Red wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
- Cava Codorniu Original ECO
- Refrescos y agua mineral Font D'Or / *Soft drinks and Font D'Or mineral water*
- Café e infusiones / *Coffee and infusions*

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

- Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €
- Vino tinto y blanco / *Red and white wine Luno (D.O. Montsant)* - Supl. 5 €

---

El servicio de vino está incluido desde que empieza el servicio hasta que se termina el segundo plato  
*The wine service is included from the start of the service until the end of the second course*

---

\* **Opción vegana & Sin gluten / *Vegan option & Gluten-free***

---

Servicio mínimo de 40 personas / *Minimum service for 40 people*

---

## 57.00 €

Por persona (IVA incluido) / *Per person (VAT included)*