

Yummy Sundays

75€

SELECCIÓN DE FRÍOS EN BUFFET COLD DISHES SELECTION ON BUFFET

Ensaladas variadas de temporada
Seasonal mixed salads

Montaditos del día | “Montaditos” of the day

Carpaccios de carne y pescado con sus vinagretas
Meat and fish carpaccios with vinaigrettes

Embutidos artesanos con pan de coca y tomate
Artisan cured meats with coca bread and tomato

Tartar de ternera al estilo Martín
Beef steak tartare

Variación de vasitos salados y gildas
Assortment of savoury cups and “gildas”

Selección de quesos con membrillos y frutas Selection of cheeses with quinces and fruits

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES SERVIDOS EN MESA SELECTION OF HOT DISHES SERVED AT THE TABLE

Croqueta de gambón con alioli de limón
Prawn croquette and lemon alioli

Guiso marinero de calamar y corvina con guisante del Maresme
Seafood, corvina and Maresme pea stew

Arroz cremoso de calabaza con láminas de jamón ibérico y migas especiadas
Creamy pumpkin rice with a slice of Iberian ham and spiced crumbs.

Parmentier gratinada de pato confit y butifarra del perol
Gratinated parmentier with confit duck and “butifarra del perol”

Chuleta de vaca con pimientos del Padrón
Beef chop with “padrón” peppers

SELECCIÓN DE DULCES SELECTION OF SWEETS

Pastel vasco
Basque cake

Dulces locuras
Sweet follies

Pastelitos individuales
Individual pastries

Selección de | Selection of | “Magnum”

Fruta fresca | Fresh fruit

BARRA DE CÓCTELES COCKTAIL BAR

Cava Clos Gelida 4 Heretat Brut Nature Gran Reserva 2019

Mimosa

Saint Germain Spritz

Martini Fiero Spritz

Floreal Spritz (Martini Floreale sin/without alcohol)

Pomelo Vibrante (Martini Vibrante sin/without alcohol)

Grand Marnier Sidecar

Agua, cafés e infusiones
Water, coffees and infusions

