

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

Variedad 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

Chupito de caldo de jamón ibérico
Iberian ham consommé

Buñuelo de bacalao con alioli de limón
Cod fritter with lemon aioli

Guiso de marisco con almejas y guisantes frescos
Seafood stew with clams and fresh peas

Ravioli del plin de fondue y trufa con puré de topinambur
Plin-style ravioli with fondue and truffle, served with Jerusalem artichoke purée

Parmentier gratinada de guiso de cordero lechal
Gratinated parmentier with suckling lamb stew

Chuleta de vaca vieja con pimientos del padrón
Dry-aged 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

Floreale Spritz (Martini Floreale sin/without alcohol)

Pomelo Vibrante (Martini Vibrante sin/without alcohol)

Brillo Invernal

Agua, cafés e infusiones
Water, coffees and infusions

