

COCTEL | COCKTAIL

APERITIVOS FRÍOS | COLD APPETIZERS

Salmorejo

Salmorejo

Pan de coca con jamón ibérico

"Coca" bread with Iberian ham

Savarin de foie y manzana

Foie and Apple savarin

Dado de atún marinado

Marinated tuna dice

Croissant integral de txangurro

King crab whole wheat croissant

Ceviche de gamba y maíz

Shrimp and corn ceviche

+ 3 aperitivos a elegir | + 3 appetizers to choose

Ceviche veggy

Veggy ceviche

Steak tartar con pan "soplao"

Steak tartare with "soplao" bread

Cucurucho de tartar de salmón e Ikura

Salmon and ikura tartar cornet

Causa limeña de calamar marinado

Lime cause of marinated squid

Aguachile de corvina con mango

Sea bass aguachile with mango

Humus de berenjena, sardina ahumada y papadum

Eggplant hummus, smoked sardines and papadum

APERITIVOS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Croquetas de jamón

Ham croquettes

Buns de papada, pepino y salsa Kimchi

Pork jowl, cucumber and Kimchi sauce buns

Gyoza de langostinos y sus salsas

Shrimps gyoza and sauces

Cazuelita de risotto de espárragos y jamón

Asparagus and ham risotto small clay pot

Patatas bravas Florida

"Bravas" Florida

Mini burger clásico

Classic mini Burger

+ 3 aperitivos a elegir | + 3 appetizers to choose

Brioche trufado

Truffled brioche

Dumpling de pato con salsa de soja y jengibre

Dumpling duck with soy sauce and ginger

Brocheta de pulpo y panceta a baja temperatura

Octopus at low temperature and bacon skewer

Brick crujiente de ternera Hoisin

Crunchy Hoisin veal brick

Mini burger de cordero al Zaatar

Mini "al Zaatar" lamb burger

Cazuelita de mini albóndigas con sepia

Mini meatballs with cuttlefish small clay pot

Fideuá de calamares

Squid fideuá

ESTACIONES DE ARROZ | RICE STATION

1 opción a elegir | 1 option to choose

Arroz con verduras

Rice with vegetables

Arroz con pato

Rice with duck

Arroz con verduras y setas

Rice with vegetables and mushrooms

POSTRES | DESSERTS

Ensalada de frutas

Fruit salad

+ 2 postres a elegir | + 2 desserts to choose:

Crema catalana

Catalan cream

Mousse de chocolate negro y naranja, galleta de almendra

Black chocolate and orange mousse, almond biscuit

Mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión

White chocolate mousse and passion fruit

Pastel de zanahoria y coco

Carrot and coconut cake

Mini canelón mochi de mango y frambuesas

Mochi cannelloni of mango and raspberries

BODEGA | CELLAR

VINO BLANCO | WHITE WINE

Gregal d'Espiells. DO Penedès

VINO TINTO | RED WINE

Casa Vella d'Espiells. DO Penedès

CAVA | CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura

BODEGA PREMIUM OPCIONAL | OPTIONAL PREMIUM CELLAR

Suplemento: 18€ por persona IVA incluido

Supplement: 18€ per person VAT included

VINO BLANCO | WHITE WINE

La Miranda. DO Somontano

VINO TINTO | RED WINE

Pagos de Anguix Costalara. DO Ribera del Duero

CAVA | CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Família

CONDICIONES GENERALES | GENERAL CONDITIONS

Precio: 84€ por persona IVA incluido

Price: 84€ per person VAT included

- Precio por persona. 10% IVA incluido
Price per person. 10% VAT included
- El número mínimo de comensales es de 50 personas
The minimum number of guests is 50 people
- Debe elegirse un mismo menú tiene para todos los comensales del grupo
Same menu needs to be chosen for the whole group
- En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.
In case of any allergy or food restrictions, please let us know when doing your booking