



COFFEE BREAKS

Coffee Rambla

- Café (cápsula)
- Leche y leche de soja
- Selección de zumos
- Variedad de infusiones
- Agua natural
- Surtido de galletas

Precio: 6€
(Mínimo 8 personas)

Coffee CaNaleTaS

- Café (cápsula)
- Leche y leche de soja
- Selección de zumos
- Variedad de infusiones
- Agua natural
- Surtido de bollería (croissant, napolitana y muffin de chocolate)

Precio: 9€
(Mínimo 8 personas)

Coffee baRCeloNa

- Café (cápsula)
- Leche y leche de soja
- Selección de zumos
- Variedad de infusiones
- Agua natural
- Surtido de bollería (croissant, napolitana y muffin de chocolate)
- Variado de frutas

Precio: 12€
(Mínimo 8 personas)

ComPlemeNToS a la CaRTa

- Zumo de naranja natural 2,50€
- Mini donut de azúcar o chocolate 1,50€
- Surtido de bollería 2,50€
- Surtido de galletas tradicionales 2,50€
- Mini "baguettes" de jamón ibérico 3,00€
- Mini gourmet de cereales con vegetales, atún y huevo duro 2,50€
- Mini gourmet de pasas y nueces con queso brie y confitura de tomate 2,50€
- Mini gourmet chapata de salchichón de Osona 2,50€
- fruta variada cortada 2,00€
- Refrescos 2,20€





MENÚ

COCKTAIL 128 PLUS

Sorbete de fruta exótica con cava
Jamón Ibérico sobre coca de vidrio
Tostada de escalivada con anchoa de la Escala
Mini ensalada griega
Mini bollo con tártar de salmón

Piruleta de langostino con vinagreta oriental
Buñuelo de bacalao con salsa tártara
Croqueta casera
finger de pollo al estilo kentucky
Mini quesadilla de queso con chili de Jalapa
Paella del "Señorito"

Helado de mora y yogur

Petit fours

OPENBAR

Vino blanco/ Vino tinto/ Cava
Aguas minerales y cervezas



MENÚ COLÓN

Entrants + 1 Plat principal + 1 Postre

ENTRANTES (a escoger)

- Rigatoni con frutos del mar
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos
- Carpaccio de ternera con rúcula y virutas de parmesano

PLATO PRINCIPAL

- Bacalao a la crema de piquillo
- Asado de cerdo en su jugo
- Delicias de pollo con patata confitada

POSTRE

- Ensalada de fruta fresca
- Helados variados
- Cheesecake con salsa de frutos rojos

VINOS

- Blanco: Synera
- Tinto: Synera

-
- Agua con y sin gas
 - Pan



MENÚ DRASSANES

Entrantes + 1 Plato principal + 1 Postre

ENTRANTES

- Coca de cristal con tomate y con virutas de jamón ibérico
- Delicias de habitas con queso cremoso
- Twister de langostino al estilo del chef
- Croquetas caseras
- Chipirones a la andaluza

PLATO PRINCIPAL

- Confit de pato con chutney de piña
- Entrecot con salsa de trufa
- Bacalao a la vizcaína

POSTRE

- Helado de yogur con frutos rojos
- Coulant de chocolate y Baileys
- Ensalada de fruta fresca

VINOS

- Blanco: Raimat, L'abella de la Clamor
- Tinto: Raimat, El gall de la Clamor

-
- Agua con y sin gas
 - Pan