






NUESTRA SELECCIÓN DE ENSALADAS, ANTIPASTI Y DULCES EN NUESTRO BUFET

.....

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

ENSALADA ROMANA     

*Con fingers de tofu fritos sobre mézclum de 5 hojas,
tomate cherry y picatostes,
salsa de queso cheddar y lascas de parmesano*

ENSALADA ALSACIANA    

*Mézclum, tomate, salchicha vegetal, costrones,
huevo pochado y vinagreta francesa*

CREMA DE ZANAHORIA Y PATATA
PERFUMADA CON JENGIBRE FRESCO   

Guarnición de sus ingredientes y hierbas aromáticas

YEMAS DE ESPÁRRAGOS BLANCOS
CON ENDIVIAS   

*Con crema de queso azul, nueces fritas,
mache y aceite de albahaca*


CARPACCIO DE CALABACÍN
CON TREMPÓ DE AGUACATE  

Aliño de aceitunas, albahaca y tostas de pan crujiente

PIMIENTOS DEL PIQUILLO
RELLENOS DE BERENJENA  

*Templados sobre salsa de azafrán
al licor de anís y brotes tiernos*




PLATOS PRINCIPALES

ESPAGUETIS A LA MONTAÑESA    

Con setas silvestres, juliana de col blanca y pak choi asado

SUPREMA DE POLENTA ASADA  

*Crema y estofado de col lombarda con peras confitadas,
mini mazorcas y salsa de ajo blanco*

CORAZÓN DE PALMITO A LA MEUNIÈRE   

*Piperrada de berenjena con cebolla morada,
brócoli al vapor y patata chateaux*

TOMATE RELLENO ASADO    

*Con salsa de soja, miel y mostaza antigua
sobre wok de verduras crocantes y patatas risoladas*

NUESTROS DULCES

NUESTRO SUFLÉ ALASKA    

*Flambeado al ron, con helado de vainilla,
suave merengue y cortezas de cítricos*

TARTA DE QUESO    

*Hecha al horno con galleta y acompañada de salsa
de frutos rojos y sorbete de frambuesa*





MUG CAKE DE CHOCOLATE    

Con salsa de chocolate blanco y hierbabuena

TUTTI FRUTTI AL CAVA 

*Servido en copa con granizado de hierbabuena
y teja de naranja*

HELADOS Y SORBETES A SU ELECCIÓN

Con toppings y adornos crujientes    

VINOS DULCES

ROVER - 19,50 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/l

GRAMONA · Riesling

IVA incluido

Alérgenos



Gluten



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Lácteos



Apio



Sésamo



Frutos de cáscara



Cacahuets



Soja



Altramuces



Mostaza



Sulfito