



Cóctel lunch



LUNCH BARCOS

Fríos:

Bombón de patata y verduras con romescu

Bombón de Patata, cebolla y sobrasada alioli y cebolla crujiente

Surtido de Ibéricos con cañitas de pan (lomo, chorizo y salchichón)

Bikini de humus y berenjena asada

Bikini de pavo, crema de queso y mouse de foie

Surtido de quesos con cañitas de pan

Mini brioche con salmón ahumado, rábano y crema de queso al eneldo.

Pan de Pita con roast-beef , crema a las finas hierbas y verduras de temporada.

Mini brascada de roast beef, salteado de pimientos y jamón ibérico.

Bocado de ensalada de pollo al curry.

Briochito de Ensaladilla de Sepia con Mayonesa de Wasabi.

Mini pataquetas de ensalada de atún.

Raciones:

Ensaladilla rusa con langostinos, mayonesa de wasabi y cañita de pan.

Ensalada de Cuscus con pasas y vinagreta de comino.

Ensalada de pasta con pesto de albahaca.

Ensalada de quinoa con verduritas de temporada y vinagreta de cítricos.

Dulce:

Surtido de postres (brownie, coca de la iaia, coca de naranja)

Precio por persona:

Opción I: 4 fríos + 1 ración + dulce: 17 € + IVA

Opción II: 5 fríos + 1 ración + dulce: 19 € + IVA

Opción III: 6 fríos + 1 ración + dulce: 21 € + IVA

Opción IV: 7 fríos + 1 ración + dulce: 24 € + IVA



El precio del menú incluye:

Material de servicio desechable ecológico.

Asesoramiento en cuanto a la elección del menú

Desplazamiento y transporte para pedido mínimo de 300 € (en caso de no llegar a este importe, se cobrará 75 € en concepto de transporte)