



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

CATERING

[fires · ferias · exhibitions]

~ **2024** ~

què oferim?

Sovint amb motiu d'una fira o congrés, els expositors necessiten servei de càtering, ja sigui per oferir un mos als seus visitants o pels mateixos treballadors de l'stand.

Sigui quina sigui la vostra necessitat, Casanovas pot ajudar-vos: des del servei més senzill al més complet amb show cooking!

I si al finalitzar la jornada, necessiteu un lloc per fer el vostre sopar d'empresa o de grup, no dubteu en demanar-nos els nostres menús especials de grups al restaurant.

Casanovas disposa d'una cuina central de càtering a l'Eixample de Barcelona, i escassos minuts de la Fira Montjuïc, i a una distància molt raonable de la Fira Hospitalet. El restaurant és molt cèntric i ben connectat amb transport públic, a 10 min en metro des de Pl. Catalunya, i el mateix a peu des de Pl. Espanya.

¿qué ofrecemos?

A menudo con motivo de una feria o congreso, los expositores necesitan servicio de catering, ya sea para ofrecer un bocado a sus visitantes o por los mismos trabajadores del stand.

Sea cual sea su necesidad, Casanovas puede ayudarle: desde el servicio más sencillo al más completo con show cooking !

Y si al finalizar la jornada, necesita un lugar para hacer su cena de empresa o de grupo, no dude en pedirnos nuestros menús especiales de grupos en el restaurante.

Casanovas dispone de una cocina central de catering en el Eixample de Barcelona, y escasos minutos de la Feria Montjuïc, y a una distancia muy razonable de la Feria Hospitalet. El restaurante es muy céntrico y bien conectado con el transporte público, a 10 min en metro desde Pl. Cataluña, y lo mismo a pie desde Pl. España.

what do we offer?

On the occasion of a fair or congress, exhibitors need catering services, whether to offer visitors a bite or for workers in the stand.

Whatever your need, Casanovas may help you: from the simplest to the most complete service with show cooking!

And if at the end of the day, you need a place to make your group pr corporate dinner, do not hesitate to ask us for our special group menus at the restaurant.

Casanovas has a central kitchen of catering in the middle of the Eixample district of Barcelona, and just a few minutes from the Montjuïc Fair, and at a very reasonable distance from the Hospitalet Fair. The restaurant is centrally located and well connected to public transport, 10 minutes by subway from Pl . Catalunya and the same walking from Pl . España.

coffee break mati

2 peça de pasta de forn
2 entrepanets
1 broqueta de fruita

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 12 €

coffee break tarda

Assortiment pastes de te i xocolates en diferents formes i textures

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 12 €



Això és un exemple de servei de coffee break. Podem oferir un servei més complet o més senzill, amb només pastes dolces o només entrepanets. El cafè pot ser servit amb cafetera de càpsules o termos, ja sigui amb servei de cambrer o autoservei.

El material pot ser noble o d'un sol ús, segons les necessitats de l'stand.

coffee break mañana

2 piezas de mini bollería
2 mini bocadillos
1 broqueta de fruta

Cafè Nespresso, Tes e infusiones, zumos de frutas, batido de chocolate y agua mineral

Precio por persona 12 €

coffee break tarde

Surtido de pastas de te con chocolates en diferentes formas y texturas

Cafè Nespresso, Tes e infusiones, zumos de frutas, batido de chocolate y agua mineral

Precio por persona 12 €



Esto es un ejemplo de servicio de coffee break.

Podemos ofrecer un servicio más completo o más sencillo, con sólo pastas dulces o sólo bocadillos. El café puede ser servido con cafetera de cápsulas o termo, ya sea con servicio de camarero o autoservicio. El material puede ser noble o de un solo uso, según las necesidades del stand.

morning coffee break

2 pieces of pastries
2 mini sandwiches
1 fruit brochette

Cafè Nespresso, teas & herbal teas, juices, cocoa milkshake and mineral water

Price per person 12 €

afternoon coffee break

Assortment of tea biscuits and chocolates in a different shapes and textures

Cafè Nespresso, teas & herbal teas, juices, cocoa milkshake and mineral water

Price per person 12 €



This is an example of a coffee break.

We can offer a more complete and easier service, with sweet pastries or sandwiches only.

Coffee can be served with coffee capsules or thermos, either with waiter service or self service.

The material may be a noble or single-use, as required by the stand

lunch migdia

Pernil ibèric amb pa i tomàquet
Broqueta de caprese amb carxofa confitada
Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
Mini focaccia de carbassó i albergínia
rostita, pomodoro i espinacs frescs
amb vinagreta de Modena i nous
Dauets de truita amb tomàquet cherry
Brioxet farcit de porc durock coccio lenta
amb herbes aromàtiques i al toc de
mostassa
Mini degustació d'amanida grega:
cogombre, tomàquet, olives negres,
formatge feta, especes
Croquetes de ceps

Safates de formatges i fruites de temporada
Broqueta de trufa

Cafès i infusions
Cava i Vi blanc i negre,
Aigua mineral, cerveses i refrigeris

33 € per persona / *Sense alcohol 31 €
**Sense begudes ni material,
només gastronomia 28 €

***Això és un exemple de servei de lunch.
Podem oferir un servei més complet,
amb elements calents i inclús amb
degustacions calentes fetes al moment:
com un arròs. El material pot ser noble o
d'un sol ús, segons les necessitats de
l'stand. Les begudes poden ser servides
per cambrer o muntatge autoservei. El
café ser servit amb cafetera de càpsules
o termos***

lunch mediodia

Jamón ibérico con pan y tomate
Brocheta de caprese con alcachofa confitada
Pan negro con queso cremoso,
salmón y eneldo
Mini focaccia de calabacín y berenjena asada,
pomodoro y espinacas frescas
con vinagreta de Módena y nuevos
Taqitos de tortilla con tomate cherry
Mini brioche relleno de cerdo Duroc
a cocción lenta
con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
Mini degustación de ensalada griega: pepino,
tomate, aceitunas negras, queso feta, especias
Croquetas de setas

Bandejas de quesos y frutas de temporada
Brocheta de trufa

Cafés e infusiones
Cava y Vino blanco y negro,
Agua mineral, cervezas y refrescos

€ 33 por persona / * Sin alcohol € 31
** Sin bebidas ni material,
sólo gastronomía € 28

***Esto es un ejemplo de servicio de lunch.
Podemos ofrecer un servicio más completo,
con elementos calientes e incluso con
degustaciones calientes hechas al
momento: como un arroz. El material puede
ser noble o de un solo uso, según las
necesidades del stand. Las bebidas pueden
ser servidas por camarero o montaje
autoservicio. El café fue servido con
cafetera de cápsulas o termo***

midday lunch

Flower ham with bread and tomato
Brochette caprese with artichoke confit
Black bread with cream cheese,
salmon and dill
Mini focaccia baked eggplant and zucchini,
spinach and fresh pomodoro
Modena vinaigrette and walnuts
Omelet with diced cherry tomatoes
Brioxet stuffed pork slow cooker Duroc
with herbs and a touch of mustard
Mini tasting of Greek salad: cucumber, tomato,
black olives, feta cheese, spices
Mushroom croquettes

Trays of cheeses and seasonal
Fruits brochette with truffle

Coffee and tea
Cava Wine black and white
Mineral water, beer and snacks

€ 33 per person / € 31 without alcohol
** No drinks or material,
food just € 28

This is an example of lunch service. We can offer a more complete with hot items hot and even with tastings made far: as rice. The material can be noble or disposable according to the needs of the stand. Drinks can be served by a waiter or self-assembly. Coffee was served with coffee capsules or thermos

aperitiu migdia/tarda

Cruixents de verdures
Ametlles amb romaní i roques de Parma
Pernil de Jabugo
amb assortiment de torradetes
Blini de salmó marinat en oli verge i anet
sobre crème fraïche
Torradeta de foie amb figues

Assortiment de formatges i fruites

Cava Casanovas Brut Selecció
Vi blanc i negre selecció del nostre
sumiller
Aigua mineral , cerveses i refrigeris
Sucs de fruites

26 € per persona / *Sense alcohol 24 €
****Sense begudes ni material,**
només gastronomia 22 €

Això és un exemple de servei de còctel. Podem oferir un servei més complet, amb elements calents i inclús amb degustacions calentes fetes al moment: com un arròs. El material pot ser noble o d'un sol ús, segons les necessitats de l'stand. Les begudes poden ser servides per cambrer o muntatge autoservei.

aperitivo mediodía / tarde

Crujientes de verduras
Almendras con romero y rocas de Parma
Jamón de Jabugo con surtido de tostaditas
Blini de salmón marinado en aceite virgen y
eneldo sobre crème fraïche
Tosta de foie con higos

Surtido de quesos y frutas

Cava Casanovas Brut Selecció
Vino blanco y negro selecció de nuestro
sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos
Zumos de frutas

€ 26 por persona / * Sin alcohol € 24
**** Sin bebidas ni material,**
sólo gastronomía € 22

Esto es un ejemplo de servicio de còctel. Podemos ofrecer un servicio más completo, con elementos calientes e incluso con degustaciones calientes hechas al momento: como un arroz. El material puede ser noble o de un solo uso, según las necesidades del stand. Las bebidas pueden ser servidas por camarero o montaje autoservicio.

midday/afternoon cocktail

Crunchy vegetables
Rosemary-spiced almonds and
Parma cheese crusts
Iberian cured ham
with assorted toasts and crusts
Mini pancake with salmon marinated in
virgin olive oil and dill crème fraïche on
Toast foie mi cuit with figs

Assorted cheese and fruits

Casanovas Cava Brut Selection
Black and white wine selection our
sommelier
Mineral water, beer and snacks
Fruit juices

€ 26 per person / € 24 * without alcohol
**** No drinks or material, just the meal € 22**

This is an example of service cocktail. We can offer a more complete with hot items hot and even with tastings made far: as rice. The material can be noble or disposable according to the needs of the stand. Drinks can be served by a waiter or self- assembly.





CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga), 08015 Barcelona
+34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

MENÚS

[Cocktail Basic ·
Premium · Deluxe ·
Golden · Sublime]

~ **2024** ~

MENUS

[Cocktail Basic,
Premium, Deluxe,
Golden, Sublime]

pica-pica variat per a 6 pax
picoteo variado para 6 pax
assorted finger food for 6 pax



[Menú Còctel bàsic]

Assortiment d'snacks variats

Xips vegetals amb sal del Delta

Varietat de galetes salades

Fruits secs amanits amb flor de sal

Roques de formatge parmesà

Pica-pica fred

Canapè de sobrassada ibèrica i ou filat

Torradeta d'escalivada i sardina fumada

Canapè de salmó i caviar

Torrades amb pernil ibèric

Pica-pica salat i calent

Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Broqueta amb dauet de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana amb mostasses

Dolços

Broquetes de fruita

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax:

99,00 € (16,50 € per persona)

(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú Cóctel básico]

Surtido de snacks variados

Chips vegetales con sal del delta

Variedad de galletitas saladas

Frutos secos aliñados con flor de sal

Rocas de queso parmesano

Picapica frío

Canapè de sobrassada ibèrica y huevo hilado

Tostadita de escalivada y sardina ahumada

Canapè de salmón y caviar

Tostaditas con jamón ibérico

Picapica salado y caliente

Croquetas artesanas de pollo asado

y jamón ibérico

Brocheta con dadito de tortilla de patatas

Brocheta de botifarra artesana con mostazas

Picapica dulce

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax

99,00 € (16,50 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[Basic Cocktail menu]

Snacks' Assortment:

Vegetable chips with salt of the Delta

Assortment of crackers

Assortment of nuts with fleur de sel

Rocks of Parmesan cheese

Cold snacks

Canapè of Iberian sobrassada (pork meat) with candied egg

Canapè of escalivada and smoked anchovy

Canapè of salmon and caviar

Tiny toasts with Iberian ham

Savoury hot snacks

Homemade croquettes of Iberian ham & roasted chicken

Brochette with Spanish Omelette dice

Brochette of homemade Catalan sausage with mustards

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu for 6 people:

€ 99,00 (€16,50 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In case of allergy or intolerance, check with us to make any changes.)

[Menú Premium]

Assortiment d'snacks variats

Snacks i fruits secs

Canapé de sobrassada i ou filat

Delícia de canapé d'anxoves

Canapé de salmó i caviar

Roques de formatge Parma

Assortiment de galetes salades i fumades

Vol-au-vent de llagostins amb tàrtara

Pica pica salat

Croquetes artesanes de rostit i pernil

Broqueta amb dau de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana

amb verdures escalivades

Mini entrepà de pernil serrà

Mini entrepà de pernil york i formatge gruyère

Pica pica dolç

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax:

118,00 € (19,00 € per persona)

(El menú es compona de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones.

En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú Premium]

Surtido de snacks variados

Snacks y frutos secos

Canapé de sobrasada y huevo hilado

Delicia de canapé de anchoas

Canapé de salmón y caviar

Rocas de queso Parma

Surtido de galletas saladas y ahumadas

Vol-au-vent de langostinos con tàrtara

Pica pica salado

Croquetas artesanas de asado y jamón

Brocheta con dado de tortilla de patatas

Brocheta de butifarra artesana

con verduras escalivadas

Mini bocadillo de jamón serrano

Mini bocadillo de jamón york

y queso gruyère

Pica pica dulce

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax: 118,00 €

(19,00 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[Premium menú]

Snacks' Assortment:

Snacks and nuts

Canapé of sobrassada (pork meat)

with candied egg

Canapé of anchovies

Canapé of salmon and caviar

Rocks of Parma cheese

Assortment of smoked crackers

Vol-au-vent of langoustines with tartara sauce

Savoury Snacks

Homemade croquettes of ham & poultry

Spanish potato omelette dice

Brochette of homemade Catalan sausage

with roasted eggplant and pepper salad

Tiny sandwich of cured Iberian ham

Tiny sandwich of ham and Gruyère cheese

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special menu price for 6 people:

€ 118,00 (€19,00 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make any changes.)

[Menú Deluxe]

Assortiment d'snacks variats

Canapé de sobrasada i ou filat

Delícia de canapé d'anxoves

Canapé de salmó i caviar

Roques de formatge Parma

Assortiment de galetes salades

Vol-au-vent de llagostins amb tàrtara

Pica pica salat

Gotet de foie amb melmelada

de taronja i ametlles

Gotet d'escalivada

Mini entropa de pernil ibèric

Mini entropa de llom ibèric

Dau de truita de patates

Barqueta de:

Farcellet cruixent de llagostí i alls tendres

Croquetes artesanals de rostit i pernil ibèric

Croquetes artesanals de bacallà

Pica pica dolç

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax:

132,00 € (22,00 € per persona)

(El menú es compona de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones.

En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer.)

[Menú Deluxe]

Surtido de snacks variados

Canapé de sobrasada y huevo hilado

Delicia de canapé de anchoas

Canapé de salmón y caviar

Rocas de queso Parma

Surtido de galletas saladas

Vol-au-vent de langostinos con tártara

Pica pica salado

Vasito de foie con mermelada de naranja y almendras

Vasito de escalivada

Mini bocadillo de jamón ibérico

Mini bocadillo de lomo ibérico

Dado de tortilla de patatas

Barquilla de:

Crujiente de langostino y ajos tiernos

Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico

Croquetas artesanas de bacalao

Pica pica dulce

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax:

132,00 € (22,00 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo el mínimo de 6. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar.)

[Deluxe menu]

Snacks' Assortment:

Canapé of sobrasada (pork meat) with

egg yolk garnish

Canapé of anchovies delicacy

Canapé of salmon and caviar

Lumps of Parma cheese

Assortment of crackers

Vol-au-vent of langoustines with tartara sauce

Savoury Snacks

Glass of foie gras with orange

marmalade and almonds

Glass of smoky grilled peppers, aubergine and onion

Mini sandwich of cured Iberian ham

Mini Iberian cured pork loin bun

Spanish Omelette dice

Hot finger food:

Crispy shrimp and garlic rolls

Homemade croquettes of ham & poultry

Homemade cod croquettes

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu for 6 people:

€ 132,00 (€ 22,00 per person)

(The menu consists of 4 trays. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make any changes.)

[Menú Golden]

Assortiment d'snacks variats

Rocs de Parma

Dàtils turcs farcits de gorgonzola

Orellanes amb crema fresca i ametlles

Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles

Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam

Flor de pernil de Jabugo amb "picos" (300 grs.)

Pica pica salat

**Terrina de tomàquets confitats sobre fons
de caviar d'albergínia**

Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara

Canapé de salmó i caviar

Pinxo de seitó i mini carxofa confitada

en oli verge i orenga

Pinxo de boleta de mozzarella

i tomàquet amb alfàbrega

Barqueta de calents*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai

Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

Postres en petit format

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones

168,00 € (28,00 € per persona)

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones.

En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer.)

[Menú Golden]

Surtido de snacks variados

Rocas de Parma

Dátiles turcos rellenos de gorgonzola

Orejones con crema fresca y almendras

Vasito de foie con naranja confitada y almendras, Cazoleta de fondue con tartufata y palitos de sésamo

Flor de jamón de Jabugo con "picos" (300 grs.)

Pica pica salado

Tarrina de tomates confitados sobre fondo de caviar de berenjena

Mini vol-au-vent con cola de langostino y tàrtara

Canapé de salmón y caviar

Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada

en aceite virgen y orégano

Pincho de bolita de mozzarella

y tomate con albahaca

Barquilla de calientes *

Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai

Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico

Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel

Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

Postres pequeño formato

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 personas

168,00 € (28,00 € por persona)

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas.

Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas.
En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar.)

[Golden menu]

Snacks' Assortment:

Parma cheese lumps

Turkish dates stuffed with Gorgonzola

Fresh dried apricots with cream and almonds

Glass of foie gras with candied orange and almonds

Tartufata fondue casserole with sesame sticks

Plate of Iberian cured Jabugo ham with crackers (300 grs.)

Savoury finger food

Terrine of confited tomatoes on an eggplant caviar cream

Mini vol au vent with kingprawn & tartare sauce

Salmon and caviar canapé

Brochette of anchovy and tiny artichoke confit

in virgin olive oil and oregano

Brochette of mozzarella cheese ball and tomato with basil

Hot finger food

Crispy shrimp with soya sprouts and thai sauce

Homemade croquettes of Iberian ham & roasted chicken

Cod fritters with honey tears

Spanish omelette "pincho" with confited tomato

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special menu price for 6 ppl:

€168,00 (€ 28,00 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to be shared, you can request it for the number of diners you need, with a minimum of 6 people.

In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes.)

[Menú Sublime]

Snacks variats

Xips de verdures amb sal negra
Ametlles al forn amb romer
Macadàmies amb safrà i sal del Delta
Galetetes fumades
Dauets de parmesà

Pica-pica salat

Safata de pernil de Jabugo (300 gr.) amb pics
Canapè de salmó i caviar
Canapè d'anxoves i nou
Mini piccolino d'albergínia amb sardina fumada
Vol-au-vent amb salsa tàrtara i llagostins
Pinxo de carxofeta amb mozzarella
i tomàquet cherry
Mini bikini de guacamole amb pomodoro confitat
Roll d'humus amb tapenade d'olives arbequines
Mini picolino de pebrots amb formatge de cabra
Dàtil i gorgonzola amb ametlles
Cassoleta de foie amb taronja i ametlla

Calents

Croquetes de bolets
Croquetes de pernil
Croquetes de formatge blau i espinacs
Bunyols de bacallà amb mel
Cruixents de llagostins i salsa thai
Dau de truita de patates trufada
Pintxo de botifarra amb verduretes
Mini burger d'ànec belly

Postres

Broquetes de fruites
Tòfones de xocolata
Macarons variats

Preu especial menú per a 6 persones:
216,00 € (36,00 € per persona)

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones.)

En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú Sublime]

Snacks variados

Chips de verduras con sal negra
Almendras horneadas con romero
Macadamias con azafrán y sal del Delta
Galletitas ahumadas
Daditos de parmesano

Pica-pica salad

Bandeja de jamón de Jabugo (300 gr.) con picos
Canapé de salmón y caviar
Canape de anchoas y nuez
Mini piccolino de berenjena con sardina ahumada
Vol-au-vent con salsa tàrtara y langostinos
Pincho de alcachofita con mozzarella y tomatito cherry
Mini sandwich de guacamole con pomodoro confitado
Roll de hummus con tapenade de olivas arbequinas
Mini picolino de pimientos con queso de cabra
Dátil y gorgonzola con almendras
Tartaleta de foie con naranja y almendra

Calientes

Croquetas de setas
Croquetas de jamón
Croquetas de queso azul y espinacas
Buñuelos de bacalao con miel
Crujientes de langostinos y salsa thai
Dado de tortilla de patatas trufada
Pincho de butifarra con verduritas
Mini burger de belly de pato

Postres

Brochetas de frutas
Trufas de chocolate
Macarons variados

Precio especial menú para 6 personas:
216,00 € (36,00 € por persona)

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar.)

[Sublime menú]

Assortment of snacks

Vegetable chips with black salt
Baked almonds with rosemary
Macadamian nuts with saffron and salt of the Delta
Smoked crackers
Parmesan cubes

Savoury finger food

Tray of Jabugo ham (300 gr.) with crusts
Salmon and caviar canapé
Anchovies and walnut canape
Mini eggplant piccolino with smoked sardine
Vol-au-vent with tartar sauce and prawns
Artichoke brochette with mozzarella and cherry tomato
Mini guacamole sandwich with candied pomodoro
Hummus roll with arbequina olive tapenade
Mini picolino of peppers with goat cheese
Date with Gorgonzola cheese and almonds
Foie tartlet with orange and almonds

Hot finger food

Mushroom croquettes
Ham croquette
Blue cheese and spinach croquettes
Cod fritters with honey
Crispy prawns and Thai sauce
Truffled potato tortilla dice
Catalan sausage brochette with vegetables
Tiny duck belly burger

Desserts

Fruit brochettes
Chocolate truffles
Assorted macarons

Special menu price for 6 ppl:
216,00 € (€ 36,00 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)