



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

MENÚS

[Premium ·
Deluxe ·
Golden]

~ **2022** ~

MENUS

[Premium,
Deluxe,
Golden]

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



[Menú Premium]

Assortiment d'snacks variats

Snacks i fruits secs

Canapé de sobrossada i ou filat

Delícia de canapé d'anxoves

Canapé de salmó i caviar

Roques de formatge holandès curat

Assortiment de galetes salades

Vol a vent de marisc amb caviar
vermell

Pica pica salat

Croquetes artesanes de rostit i pernil

Broqueta amb dau de truita de
patates

Broqueta de botifarra artesana amb
verdures escalivades

Mini entropa de pernil serrà

Mini entropa de pernil york i formatge
gruyère

Pica pica dolç

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax

107 € (17,83 € per persona)

(El menú es composta 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 holandés curado

Surtido de galletas saladas

Vol au vent de marisco con caviar rojo

Pica pica salado

Croquetas artesanas de asado y jamón

Brocheta con dado de tortilla de patatas,

Brocheta de botifarra artesana con
verduras escalivadas

Mini bocadillo de jamón serrano

Mini bocadillo de jamón york y queso
gruyere

Pica pica dulce

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax

107 € (17,83 € 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 menu]

Snacks' Assortment:

Snacks and nuts

Canapé of sobrossada (pork meat)
with candied egg

Canapé of anchovies

Canapé of salmon and caviar

Rocks of cured dutch cheese

Assortment of crackers

Vol au vent of seafood with red caviar

Savoury Snacks

Homemade croquettes of ham & poultry

Spanish Omelette dice

Skewer homemade sausage

Mini sandwich of cured iberian ham

Mini sandwich of ham and Gruyere

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu for 6 people

€ 107 (€17,83 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 changes)

[Menú Deluxe]

Assortiment d'snacks variats

Canapé de sobressada i ou filat
Delícia de canapé d'anxoves
Canapé de salmó i caviar
Roques de formatge holandès curat
Assortiment de galetes salades
Vol a vent de marisc amb caviar vermell
Petons de Parma

Pica pica salat

Gotet de foie amb mermelada
de taronja i ametlles,
Gotet de brandada de bacallà
amb tapenade
Gotet de formatge
Mini entropa de pernil ibèric
Mini entropa de llonganissa
Dau de truita de patates

Barqueta de:

Farcellet cruixent de llagostí i alls tendres
Croquetes artesanals de rostit i pernil ibèric

Pica pica dolç

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax
118 € (19,66 € per persona)

(El menú es compon de 3 safates. És un menú
per compartir, es pot demanar pel nombre de
comensals que es necessita, 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 holandés curado
Surtido de galletas saladas
Vol au vent de marisco con caviar rojo
Besos de Parma

Pica pica salado

Vasito de foie con mermelada
de naranja y almendras,
Vasito de brandada de bacalao
con tapenade
Vasito de queso
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

Pica pica dulce

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax
118 € (19,66 € 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)

[Deluxe menu]

Snacks' Assortment:

Canapé of sobressada (pork meat) with egg
yolk garnish
Canapé of anchovies delicacy
Canapé of salmon and caviar
Lumps of cured dutch cheese
Assortment of crackers
Vol au vent of seafood with red caviar
Parma cheese kisses

Savoury Snacks

Glass of foie gras with orange
marmalade and almonds
Glass of cod brandade with tapenade
Glass of cheese
Mini buf of cured iberian ham
Mini Iberian iberian cured pork loin bun
Spanish Omelette dice

Hot finger food:

Crispy shrimp and garlic rolls
Homemade croquettes of ham & poultry

Sweet Snacks

3-fruits brochette
Chocolate truffles

Special price menu for 6 people
€ 118 (€19,66 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
changes)

[Menú Golden]

Assortiment d'snacks variats

Rocs de Parma

Dàtils turcs farcits de gorgonzola

Orellanes amb crema fresca i festucs

Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,
Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam
Safata de 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

Degustació de tartar de bacallà amb porradell i
tapenade d'arbecuines

Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i
orenga

Barqueta de calents*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai

Croquetes artesanals 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 154 €

(25,66 € 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 pistachos

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 saladado

Tarrina de tomates confitados sobre
fondo de caviar de berenjena

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

Canapé de salmón y caviar

Degustación de tartar de bacalao con cebollino y
tapenade de arbequinas

Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite
virgen y orégano

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 154 €

(25,66 € 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 hacer)

[Golden menu]

Snacks' Assortment:

Parma cheese lumps

Turkish dates stuffed with Gorgonzola

Fresh dried apricots with cream and pistachios

Glass of foie gras with candied orange and
almonds

Tartufata fondue casserole with sesame sticks
Plate of iberian cured ham Jabugo 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

Tasting of fresh cod tartar with tapenade of Arbequina
olives and chives

Brochette of anchovy and tiny artichoke confit in virgin
olive oil and oregano

Hot finger food

Crispy shrimp and garlic rolls

Homemade croquettes of ham & poultry

Fried cod-doug with honey tears

Spanish omelette "pincho" with confited tomato

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu € 154 (€ 25,66 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)