



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

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

MENÚS

[Sin Gluten ·
Sin Lactosa]

~ **2022** ~

MENUS

[Sin Gluten,
Sin Lactosa]

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



[MENÚ SENSE GLUTEN]

(FORMAT TAPES)

Entrants

Espàrrecs verds amb formatge i parma

Principals

Arròs amb verdures i soia

**Amanida de tres tomàquets amb
tonyina**

Roast beef amb poma

Postres

Broqueta de fruita

Preu per persona: 22'00 €

(El menú es compona de 3 safates.

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

[MENÚ SIN GLUTEN]

(FORMATO TAPAS)

Entrantes

Espárragos verdes con queso y parma

Principales

Arroz con verduras y soja

Ensalada de tres tomates con atún

Roast beef con manzana

Postres

Brocheta de fruta

Precio por persona: 22'00 €

**(El menú se compone de 3 bandejas. En
caso de alergia o intolerancia,
consúltenos los cambios a hacer)**

[GLUTEN-FREE MENU]

(TAPAS' STYLE)

Snacks

Green asparagus with cheese and parma

Main dishes

Rice with vegetables and soy

Salad with three tomatoes and tuna

Roast beef with apple

Desserts

Fruit brochette

Price per person: € 22'00

**(The menu consists of 3 trays.
In case of allergy or intolerance, check us
to make changes)**

[Menú sense lactosa]

Entrants

Espàrrecs verds amb tomàquets secs i pinyons

Principals

Arròs amb verdures i soia

Amanida de tres tomàquets amb vinagreta

Foccacia de verdures i nous al forn

Postres

Broqueta de fruita

Preu per persona: 22'00 €

(El menú es compona de safates. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú sin lactosa]

Entrantes

Espárragos verdes con tomates secos y piñones

Principales

Arroz con verduras y soja

Ensalada de tres tomates y vinagreta

Foccacia de verduras y nueces al horno

Postres

Brocheta de fruta

Precio por persona: 22'00 €

(El menú se compone de bandejas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[Lactose-free menu]

Snacks

Green asparagus with dried tomatoes and pine nuts

Main dishes

Rice with vegetables and soy

Salad with three tomatoes and vinaigrette

Baked vegetable foccacia with walnuts

Desserts

Fruit brochette

Price per person: 22'00 €

(The menu consists of trays. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)