



**CASANOVAS**  
CATERING

BARCELONA DESDE 1924

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



**MENÚS VEGANS**  
**[box standard · box level**  
**· a taula]**

**2024**

## Menú vegà “Box standard”

### **Snacks**

Macadàmies torrades amb sal del Delta

Xips vegetals

Tapa d'arròs amb verdures del nostre hort i soia

### **Principals**

Roll d'espínacs a la catalana

Sàndvitx de verdures del nostre hort a la brasa  
amb romesco

Hummus amb “crudité” de verduretes

### **Postres**

Gotet de fruites

Preu per menú: 29 €

## Menú vegano “Box standard”

### **Snacks**

Macadamias tostadas con sal del Delta

Chips vegetales

Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja

### **Principales**

Roll de espinacas a la catalana

Emparedado de verduras de nuestro huerto a la  
brasa con romesco

Hummus con “crudité” de verduritas

### **Postre**

Vasito de frutas

Precio por menú: 29 €

## Vegan “Standard box” menu

### **Snacks**

Toasted Macadamia Nuts with Delta Salt

Vegetable chips

Tapa of rice with vegetables from our garden  
and soy

### **Main dishes**

Roll of spinach with raisins and nuts

Sandwich of grilled vegetables from our  
garden with romesco sauce

Hummus with vegetables “crudité”

### **Desserts**

Fruit cup

Price per menu: 29 €

## Menú vegà “Box level”

### Snacks

Xips de vegetals del Maresme

Varietat de fruits secs

Mini burrito de crudités amb hummus, sèsam i  
pastanaga

Natxos amb guacamol·le

### Principals

Mini pita de verdures del nostre hort a la brasa  
Mini bikini d’encenalls de carbassó, rúcula i oli  
d’albahaca

Tartaleta de pebrot vermell amb oliva negra

Vol-au-vent d’albergínia i olivada

Degustació d’arròs amb verduretes i soia

Degustació d’edamame

Broqueta de carxofes amb tomàquet confitat i  
reducció de vermut

### Postres

Broqueta de tres fruites

Preu per persona: 36,00 €

## Menú vegano “Box level”

### Snacks

Chips de vegetales del Maresme

Variedad de frutos secos

Mini burrito de crudités con hummus, sésamo y  
zanahoria

Nachos con guacamole

### Principales

Mini pita de verduras de nuestro huerto a la  
brasa

Mini bikini de virutas de calabacín, rúcula y  
aceite de albahaca

Tartaleta de pimiento rojo con oliva negra

Vol-au-vent de berenjena y olivada

Degustación de arroz con verduritas y soja

Degustación de edamame

Brocheta de alcachofas con tomate confitado y  
reducción de vermut

### Postres

Brocheta de tres frutas

Precio por persona: 36,00 €

## Vegan “Box level” menu

### Snacks

Chips of Maresme vegetables

Assortment of nuts

Tiny burrito of crudités with hummus, sesame  
and carrot

Nachos with guacamole

### Main dishes

Tiny pita bread filled with grilled vegetable from  
our garden

Tini sandwich of zucchini shavings, arugula and  
mini basil oil

Red pepper with black olive tartlet

Vol-au-vent of aubergine and olive sauce

Tasting of rice with vegetables and soy

Tasting of edamame

Brochette of artichoke with tomato confit and  
vermouth reduction

### Desserts

Brochette of three fruits

Price per person: € 36.00

## Menú vegà “A taula”

### Aperitius

Xips de vegetals del Maresme  
Varietat de fruits secs i galetes salades  
Degustació d'edamame

### Primer plat

Timbal d'escalivada amb olivada

### Segon plat

Canelons d'espínacs amb salsa de tomàquet

### Postres

Broquetes de fruites

Preu per menú: 30 €

## Menú vegano “De mesa”

### Aperitivos

Chips de vegetales del Maresme  
Variedad de frutos secos y galletas saladas  
Degustación de edamame

### Primer plato

Tambor de escalivada con olivada

### Segundo plato

Canelones de espinacas con salsa de tomate

### Postres

Brochetas de frutas

Precio por menú: 30 €

## Vegan table menu

### Snacks

Chips of Maresme vegetables  
Assortment of nuts and crackers  
Tasting of edamame

### Starter

Timbale of de escalivada and black olive spread

### Main dish

Cannelonni with spinach and tomato sauce

### Desserts

Fruit brochette

Price per menu: 30 €