

# CASANOVAS

CATERING

— ● —  
BARCELONA DESDE 1924

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

## CATERING

[fires · ferias · exhibitions]

## *que 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 or 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 brocheta de fruta**

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

**Precio por persona 12 €**

## *coffee break tarde*

**Surtid 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  
 rostida, pomodoro i espinacs frescs  
     amb vinagreta de Modena i nous  
 Dauets de fruita amb tomàquet cherry  
 Brioxet farcit de porc durock cocció lenta  
     amb herbes aromàtiques i al toc de  
     mostassa  
 Mini degustació d'amanida grega:  
     cogombre, tomàquet, olives negres,  
     formatge feta, espècies  
     Croquetes de ceps

Safates de formatges i fruits 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'estand. Les begudes poden ser servides  
 per cambrer o muntatge autoservei. El  
 cafè 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  
 Taquitos 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 Durock  
     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 fraîche**  
**Torradeta de foie amb figues**

### **Assortiment de formatges i fruites**

**Cava Casanova 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 cóctel. Podem oferir un servei més complet, amb elements calents i inclús amb degustacions calentes fetes al moment: com un arros. 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 tostadas**  
**Blini de salmón marinado en aceite virgen y**  
**eneldo sobre crème fraîche**  
**Tosta de foie con higos**

### **Surtido de quesos y frutas**

**Cava Casanova Brut Selección**  
**Vino blanco y negro selección de nuestro**  
**sumiller**  
**Agua mineral, cervezas y refrescos**  
**Zumos de frutas**

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



## *midday/afternoon cocktail*

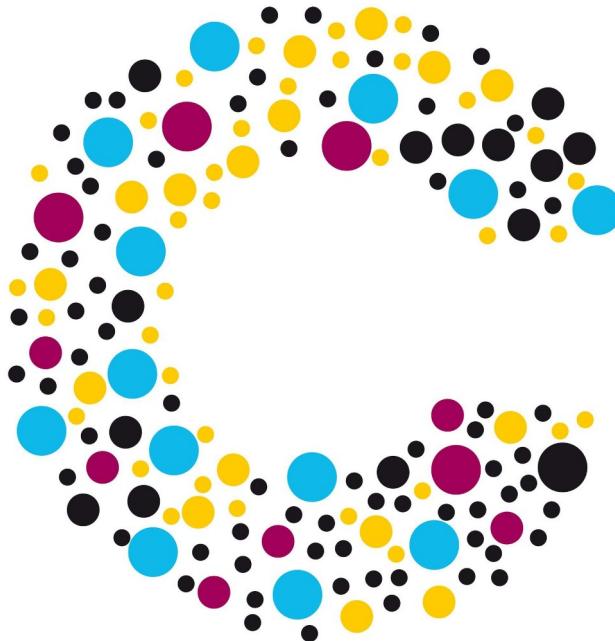
**Crunchy vegetables**  
**Rosemary-spiced almonds and**  
**Parma cheese crusts**  
**Iberian cured ham**  
**with assorted toasts and crusts**  
**Mini pancake with salmon marinated in**  
**virgin olive oil and dill crème fraîche on**  
**Toast foie mi cuit with figs**

### **Assorted cheese and fruits**

**Casanova 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](http://www.casanovascatering.com)

# MENÚS

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

# 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

Torradetes 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]

## **Surrido 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**

Canapé de sobrasada ibérica y huevo hilado

Tostadita de escalivada y sardina ahumada

Canapé 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**

Canapé of Iberian sobrasada (pork meat)  
with candied egg

Canapé of escalivada and smoked anchovy  
Canapé 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 Premiúm]

**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 composa 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 Premiúm]

**Surtid 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**  
**Surrido de galletas saladas y ahumadas**  
**Vol-au-vent de langostinos con tártara**

**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)

# [Premiúm 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 Delúxe]

**Assortiment d'snacks variats**  
**Canapé de sobrassada 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 mermelada de taronja i ametlles**  
**Gotet d'escalivada**  
**Mini entrea de pernil ibèric**  
**Mini entrea de llob ibèric**  
**Dau de truita de patates**

**Barqueta de:**  
**Farcellet crujent de llagostí i alls tendres**  
**Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric**  
**Croquetes artesanes 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 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 Delúxe]

## 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 tiempos  
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.)

# [Delúxe menú]

## Snacks' Assortment:

Canapé of sobrassada (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 fondué 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 composa 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 fondué 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 menú]

**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'hummus 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 burguer 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 composa 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 salado*

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 tártara 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 burguer 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)