

APERITIVO CARLEMANY 2024-25

APERITIVOS FRIOS

CRUJIENTES DE VERDURAS CON ESPÉCIES.

ESPALDA IBÉRICA CON COCA DE TOMATE Y ACEITE VÍRGEN.

CREMOSO DE JUDÍA BLANCA CON BOTIFARRA DE PEROL.

COCA CON FOIE, CEBOLLA ESCALIBADA Y ACEITE DE TÓFONA.

TATAKI DE ATÚN CON PIÑA Y VAINILLA.

MINI SANDWITX VEGETAL.

TORTILLA DE PATATA CON MAYONESA DE HIERBAS.

CEVICHE DE PEZ ESPADA CON COCO Y CHILE ROJO.

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS DE CHIPIRÓN.

FINGERS DE PAVO CON CURRY Y SÉSAMO NEGRO.

MINI BURGUER DE TERNERA CON BACÓN Y QUESO.

DADOS DE BRIE FRITO CON COMPOTA DE TOMATE Y CANELA.

MINI PINXO DE IBÉRICO CON YOGHURT PEBRADO Y PIMIENTÓN AHYMADO.

CRUJIENTE DE LANGOSTINO CON MAYONESA DE MARACUYÀ.

CALAMARES A LA ROMANA.

BUFFETS

FIDEUÀ DE GAMBA Y PULPO.

ARROZ DE CEPES.

TARTAR DE BUEY Y TARTAR DE ATÚN PICADOS CON CUCHILLO.

SURTIDO DE QUESOS CON SUS PANES.

MINI BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES PECANAS.

VASITO DE REFRESCANTE DE FRUTOS ROJOS Y MENTA.

BODEGA

Cava Bruto y selección de vinos según sommelier. Refrescos, Cerveza y aguas minerales

Mínimo 25 pax

Tiempo máximo de servicio 2 horas y 30 minutos

PRECIO: 65,00€ / persona IVA INCLUIDO

OPCIONAL

Jamón de Jabugo cortado al momento delante del cliente: 800,00€ / pernil.

Brocheta de frutas con chocolate caliente y cafés: 7,00€ / persona.

Repostería y café: 6,00€ / persona.

Pastel Celebración y cafés: 7,50 € / persona.

Café 2,00€ / persona.