



Menú Popular

• Primeros Platos •

Ensalada Verde

(Lechuga, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Maíz y Olivas)

Ensalada de Atún con Salsa Tártara

(Lechugas Mezclum, Tomate, Huevo duro, Maíz, Atún, Aceitunas Negras, Vinagreta y Salsa Tártara)

Ensalada Catalana

(Lechuga, Tomate, Cebolla, Aceitunas, Zanahoria, Maíz, Huevo duro, Jamón Serrano, Salchichón y "Bull" Blanco)

Ensalada de Pasta

(Espirales de colores, Queso, Atún, Aceitunas, Huevo duro, Nueces, Maíz, Cangrejo y Camarones)

Canelones de Carne

Fideuá

(Suplemento Gamba)

Entremés

(6 embutidos, Gamba Salada, Ensaladilla rusa, paté con pimienta y aceitunas)

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao con Salsa de Mariscos y Salteado de Verduritas

Cóctel de Pescado con Gambas, Cangrejo, Piña y Lechugas de Temporada con Salsa Cóctel

Melón con Jamón

(Según temporada)

Aperitivo 5 Variedades

(Canapés Variados, Alcachofas con Gambas y Aceite de Fruto Seco, "Esqueixada" de Bacalao, Fuet y Queso)

Variado de Lechugas con Queso de Cabra y Frutos Secos

Timbal de Pulpo, Gamba, Cangrejo y Verduras con Vinagreta de Módena y Ensalada de Temporada

Entremés de Aperitivos al Plato

(Coca de "sanfaina", Croquetas, Montaditos, Sándwich de Verano, Cuchara de Bacalao y Quiche Lorraine)

Paella Mixta

Paella Marinera

(Suplemento Gamba)



• **Segundos Platos** •

Pollo

Timbal de Pollo Relleno a la Catalana con Setas
Pollo a la Cazuela con sus Verduritas
Muslo de Pollo al Horno con Cóctel de Setas y Patatas

Cerdo

Lomo con Salsa de Frutos Secos y Setas
Redondo con Setas y Verduritas
Secreto a la Brasa con Patata, Calabacín y Tomate al "Caliu"
Meloso de Ibérico en su Salsa con Champiñones
Codillo Ibérico a la Salsa Cazadora con Espárragos y Bacon

Ternera

Redondo Relleno con Setas de Temporada y Salteado de Verduras
Ternera a la Jardinera
Fricandó de Ternera con Ciruelas y Setas

Cordero

Redondo de Muslo con Salsa de Fruto Secos y Champiñones
Paletilla de Cordero al Horno con Setas

Cazuela de "Tros"

(Longaniza, Costilla, Conejo, Caracoles, Patatas)

Brasa 1

Costilla de Cerdo o Pollo, Longaniza, Butifarra Negra y Patata al "Caliu"

Brasa 2

Cordero, Longaniza, Butifarra Negra con Escalivada y Patata al "Caliu"

Pescados

Colita de Rape con Gambas y Mejillones y Salsa Romesco
Salmón en Cama de Espinacas y Gambas con Salsa de Cava y Uvas
Filete de Lenguado Relleno de Gambas con Almejas y Salsa de Mariscos
Bacalao a la "Llauna" con Mejillones de Roca y Gambas
Dorada o Lubina de Ración al Horno al Aroma de Lima con Lecho de Patatas y Tomate Relleno
Suprema de Merluza con Salsa de Gambas y Juliana de Verduras Gratinadas con Queso de Cabra



• **Postres** •

Helados

Tarrina Helado (100 ml)

Copa de Helado (120 ml)

Helado Sandwich

Cornetes de Helado

Otros Postres

Pastel de Manzana con Salsa de Toffee y Nata

Flan de Huevo con Galletas de Té (Elaboración Casera)

Crema Catalana con Barquillos (Elaboración Casera)

Brazo de Gitano de Nata o Crema (Elaboración Casera)

Tarta San Marcos, Massini, Selva Negra o Limón (Elaboración Casera)

Pastel de Nata y Crema Quemada (Elaboración Casera)

Pastel de Queso con Arándanos

Pastel de Manzana Reineta con Mousse de Caramelo

Tiramisú

Lágrima de 3 Chocolates

• **Bebidas** •

Pan, Vino de Mesa y Agua Mineral

Cava Brut

Café o Cortado

Café y chorrillo de Licor

Nota

Se puede variar el Vino y el Cava por marcas especiales, el precio será el de mercado.



• **Menú Infantil** •

(Niños y niñas de hasta 11 años)

Pasta

(Macarrones, Canalones, Espaguetis)

Escalope de Pollo o Lomo Rebozado con Patatas Chips

Helado o Pastel

Agua y Refrescos

*

Nota Muy Importante

4 Días Antes del servicio de deberá notificar el total de comensales; pasada esta fecha, se incrementará en un 20% el precio de los menús encargados fuera de plazo y siempre con previa consulta con nosotros.

• **Opciones de Servicio** •

Vajilla y Mantel compostables y Reciclables desechables

(2 Platos, Vaso, Tenedor, Cuchillo, Cuchara Postres, Servilleta)

Servicio Personal, Vajilla y Mantel desechables

Servicio Personal, Vajilla y Mantel de Banquete

Servicio Personal, Vajilla de Banquete, Mantel, Servilletas y Café desechables de Calidad

Mesas y Sillas

Transporte de todo el Material

(Según Km desde Cocina Central · Gerb)

El precio será estándar para un número de comensales entre 75 y 200.

Para más o menos comensales Consultar Precios.

En caso de elegir un único plato, incremento del 15% + desplazamiento.