# Aperitivos

Translator

**Aperitivo**

Crujiente de gambas y sésamo
Crostini de vitello tonnatto
Perlas de queso de cabra con mermelada de tomate
Pan de especias con foie caramelizado
Mini quiche de bacon y Gruyere
Las croquetas de cocido del Chef
Surtido de olivas

La barbacoa (showcooking):

Brochetas de pollo de corral
Mini salchichas de diferentes gustos
Brocheta de rape y langostinos

Estación de embutidos:

Jamón ibérico cortado a mano (Mínimo 70 personas adultas)
Baiona
Somaia de Vic
Secallona de Osona
Butifarra negra y blanca
Longaniza
Pan de chapata con tomate y aceite de oliva

Estación buffet de quesos y panecillos:

Brie
Oveja curado
Manchego

Cabra de los Pirineos

Surtido de grisenes y panecillos variados

**Degustación de fideuá con sepia, calamares, gambitas y alioli**

**Bebidas**

Copa de cava brut nature

Refrescos

Cervezas

Vermuts

Aguas con y sin gas

Zumos de frutas

Vinos con denominación de origen