



## Aperitivos

### 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

Brochetas de salmón y atún con espárrago y calabacín

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:

Gruyere

Idiazabal

Manchego

Queso de cabra de los Pirineos

Surtido de grisenes y panecillos variados

Paradita de chips de verduras, papadam y patatas  
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