Menú Lunch

Aperitivo selecto

Sopa de melón y menta con crujiente de jamón ibérico
Rocas volcánicas de bacalao con alioli
Croquetas de chorizo picante, camembert y miel

Fresh buffet

Ensaladas de temporada
Salmón ahumado hecho en casa

La quesería

Tête de moine
Torta del casar, mango y jengibre
Manchego semi y curado
Maón menorquín
Tou de til.lers
Rulo de cabra
Virutas de parmesano
Queso Bleu d'Auvergne y Mogent
Todo acompañado de frutas, colines y gresinis

Arrocería

Rissoto de funghi con parmesano
Fideuá marinera con alioli

Caseta andaluza

Conos de chipirones, calamares y langostinos

Rincón japonés

Sushi y makis

Vil.la Minerva

Pan de bao y pollo al curri
Pan de bao con sectreto tikka masala

La pizzería

Mini pizzas con aceite picante
Huevos de codorniz con tostadita de sobrasada

BBQ

Mini hamburguesas con chimichurri
Filete de ternera con patata al caliu y flores de sal

La charcutería

Lacón ahumado con pimentón de la vera y AOVE
Embutidos cortados al momento a máquina (lomo ibérico, chorizo, botifarra negra y blanca, fuet)
acompañados de pan de cristal
Foie de oca y pato con sales y mermeladas

Pastelería

Sopa de chocolate blanco
Tartaleta de crema y frutas
Sopa de frutos rojos
Crema de yogur con crumble
Coca de Llavaneres
Pastel nupcial
café y carrito de infusiones

Bodega

Blancos: Pansa Blanca Raventós de Alella
Negros: Viña Escarlata Juvé & Camps
Cava: Juvé & Camps Reserva Familia