



## 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

Pan de bao y pollo al curri  
Pan de bao con secreto 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 Llanerres  
Pastel nupcial  
café y carrito de infusiones

## Bodega

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