



# MENÚ

P I C A P I C A

*El menú para los que no se deciden y picotean de todo.*

## PICA PICA

Tabla de embutidos

Pan de coca con tomate

Pan bao con pulled pork

Nachos gratinados  
*(Carne, queso, pico de gallo y jalapeños)*

Provolone con tomate seco y trufa

Gyozas de pato y verduras

Tortilla de patatas con cebolla

## POSTRES *(a escoger)*

Crema de lotus

Mousse de oreo

## BEBIDAS

1 Botella de vino de la casa cada 4

1 Refresco o Cerveza por persona

# 35€

POR PERSONA

Catering en colaboración con:



*\*También disponible para menú de grupos\**



# MENÚ

VEGETARIANO

*¿Quién dijo que ser vegetariano tenía límites?*

## ENTRANTES

Trío de hummus  
*(Garbanzos, remoolacha y boniato)*

Ensalada de quinoa con verduras

Timbal de escalivada con cremoso de  
cabra

## SEGUNDO

Burger de chia y kale con salsa de  
yogurt

## POSTRES *(a escoger)*

Crema de lotus

Mousse de oreo

## BEBIDAS

1 Botella de vino de la casa cada 4

1 Refresco o Cerveza por persona

# 35€

POR PERSONA

Catering en colaboración con:



*\*También disponible para menú de grupos\**



# MENÚ

OPCIÓN CELÍACOS

*Disfruta y no te prives de nada*

## ENTRANTES

Tabla de embutidos ibéricos con pan celíaco  
*(Lomo embuchado, salchichón y chorizo)*

Timbal de escalivada con cremoso de queso

Nachos gratinados  
*(Carne, queso, pico de gallo y jalapeños)*

## SEGUNDOS *(a escoger)*

Costillar RIBS a la baja temperatura

Salmón al horno con juliana de verduras

Solomillo ibérico con setas

## POSTRES *(a escoger)*

Mousse de mango

Panacota de frutos rojos

## BEBIDAS

1 Botella de vino de la casa cada 4

1 Refresco o Cerveza por persona

# 35€

POR PERSONA

Catering en colaboración con:



*\*También disponible para menú de grupos\**