



## Coffee break

Pausas breves con café, infusiones y pequeños bocados para recargar energía durante reuniones o conferencias.

### Coffee Mix Dulce

2 Piezas Dulces

Donut de Azúcar  
Napolitana rellena de chocolate  
Croissant de Chocolate

#### Servicio de café en termos

Café, leche e infusiones  
Agua Mineral  
Zumos variados

**Precio: 16€ p.p.**

### Coffee Mix Salado

2 Piezas Saladas y 1 Pieza Dulce

Flautín de semillas relleno de jamón ibérico  
Brioche de queso gouda  
Croissant de chocolate/mantequilla

#### Servicio de café en termos

Café, leche e infusiones  
Agua Mineral  
Zumos variados

**Precio: 18€ p.p.**

### Fruta Natural

Brocheta de fruta natural (3 piezas)

**Precio: 3,60 € p.p.**



## Pica-pica

### **APERITIVO Sant Andreu**

**4 Piezas – Frío**

Brocheta de queso y romesco

Lingote de pollo asado con uvas

Mini fritatta de patatas con verduras mayonesa  
de curry y pasas

Mini wrap de jamón, mermelada de higo y rúcula

**Precio: 15 € p.p.**

### **APERITIVO Gracia**

**6 Piezas – Frío y caliente**

Mini tortilla de patatas con cebollino

Brioche de BBQ pulled pork con pepino al eneldo

Mini pita de falafel de remolacha con salsa de yogur y  
pepino dulce encurtido

Croqueta de ceps

Gyoza de pato con salsa ponzu

Mini tarta de limón con merengue

**Precio: 22 € p.p.**

**PICA PICA NINE**

(a elegir 9 piezas)



Ensalada de pepino, Naranja e hinojo con almendras tostadas  
 Ensalada de tomate y pepino, queso feta, aceitunas Kalamata y orégano  
 Ensalada rusa de patata asada, atún y pepino encurtido al eneldo  
 Ensalada toscana con cebolla dulce encurtida y albahaca fresca  
 Biquini de lacón, emmenthal y mostaza dulce  
 Biquini de tartufato de jamón ibérico, brie y almendras  
 Brioche de BBQ pulled pork con pepino al eneldo  
 Croqueta de ceps, jamón o rabo de toro  
 Fritatta de verduras y feta con mousse de piquillo  
 Gyoza de langostino con nuoc cham  
 Gyoza de pato con salsa ponzu  
 Gyoza de verduras con vinagreta de soja  
 Hummus con tahini y crudites  
 Hummus de boniato asado y picos  
 Lingote de pollo asado con mayonesa de curry y pasas  
 Mini pita de falafel de remolacha con salsa de yogur y pepino dulce  
 Mini pita de pollo asado con guacamole y cebolla crujiente  
 Mini quiches variadas  
 Mini tortilla de patata con gel de piquillos  
 Mini tortilla de patata con verduras y romesco  
 Mini tortilla de patatas con cebollino  
 Mini wrap de espinacas y pasas con mayonesa de ajo negro y cebolla  
 Mini wrap de jamón, mermelada de higo y rúcula  
 Panecillo de aceite de oliva con roastbeef, berros y mostaza dulce  
 Panecillo de aceite de oliva con tortilla de patatas y mermelada de tomate  
 Poke de pollo asado con edamame, cebolla encurtida y mayonesa de sweet chilli  
 Shao mai de gambas con salsa hoisin  
 Smashed burger de ternera con cebolla caramelizada y emmenthal  
 Tequeños con salsa de miel y mostaza

**POSTRE:**

Brownie de chocolate  
 Cheesecake con coulis de frutos rojos  
 Coulant de chocolate con chantilly de vainilla  
 Ensaladade fruta osmotizada  
 Mini carrot cake con crema de queso y nueces  
 Muffin de coco y arándanos SG SL\*

**Precio: 29 € p.p.**

No incluyen IVA (10%)

## Menú Especial

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN  
FRUTOS SECOS Y VEGANO

### Menú Vegano

9 Piezas

Hummus con tahini y Crudites

Wrap de espinacas a la catalana (SG)

Ensaladilla rusa con atún vegano y encurtidos

Ensalada de tomate, pepino, aceitunas kalamata y vinagreta miso

Falafel con tzatziki y tomates secos

Micro poke de hueya, edamame, cebolla encurtida y mayo kimchi

Gyoza vegetal con salsa tamari y sésamo

Ensalada de frutas

Chia pudding con leche de coco y mermelada

**Precio: 29 € p.p.**