



## OFERTA CATERINGOWA 120 ZŁ BRUTTO/OS

### PRIMEROS PLATOS

#### **Aceitunas Asadas**

Pieczone oliwki / oliwa rozmarynowa / cytrusy / konfitowany czosnek

#### **Tortilla Española**

Hiszpański omlet

Konfitowane ziemniaki / cebula duszona w oliwie / aioli klasyczne

#### **Plato de queso y embutido**

Deska serów i wędlin / pieczywo / tomaca

#### **Ensalada**

Hiszpańska sałatka Pipirana z oliwkami i płatkami sera Manchego

### PINCHOS

hiszpańskie kanapeczki z dodatkami

- Szynka Serrano / aioli z pieprzem Espelette / papryczka Padrón / czarne oliwki
- Grillowany kozi ser / wytrawny dżem truskawkowy / piklowana cebula / karmelizowane jabłka

### COCA

Hiszpański podpłomyk

#### **Cerdo Tirrado**

Szarpana łopatka wieprzowa / avocado / sos Sakari / Espelette aioli

### **Calcotada (V)**

Palone młode pory / sos Romesco / migdały / prażone pory / aioli kaparowe

## **TAPAS**

### **Croquetas de Rabo de Toro**

Krokiety z wolno pieczonego ogona byczego / karmelizowana cebula  
/ aioli z papryczek Padron / domowe pikle

### **Pappas Arrugadas**

Młode ziemniaczki gotowane w soli morskiej / wodorosty / Sos Mojo Rojo  
/ Sos Mojo Verde / aioli

## **POSTRE**

### **Pastel de chocolate**

Brownie czekoladowe z sezonowymi owocami i słonym karmelem