



OFERTA CATERINGOWA 160 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

Salmón marinado

Łosoś marynowany w burakach i sherry/ grzanka / kwaśna śmietana / kawior
z pstrąga Zielenieckiego / piklowane warzywa / oliwa koperkowa
/ sałatka ze świeżych ziół

Ensalada de atun

Pomidory malinowe / marynowany tuńczyk / warzywa Escabeche / rukola
/ wędzony mus z koziego sera

PINCHOS

hiszpańskie kanapeczki z dodatkami

- Szyńka Serrano / aioli z pieprzem Espelette / papryczka Padrón / czarne oliwki
- Grillowany kozi ser / wytrawny dżem truskawkowy / piklowana cebula
/ karmelizowane jabłka
- Krewetka blanszowana / dżem paprykowy / aioli krewetkowe / pomidorek cherry
/ czarne oliwki / szpinak / aioli

COCA

Hiszpański podplomyk

Tostada de setas

Grillowany boczniak królewski / beszamel / tatar z pomidora
/ oliwa ziołowa

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

Crema Catalana

lawendowy krem kataloński z pomarańczą, musem malinowym i białą czekoladą

lub

Pastel de chocolate

Brownie czekoladowe z sezonowymi owocami i słonym karmelem