



**SOPA**

Crema de Boletus

**MINI ENSALADAS**

Bogavante con tartar de frutos exóticos · Mezclum de lechugas con jamón de pato, vinagreta de frambuesas, foie gras mi-cuit y frambuesas · Aguacates rellenos de frutos del mar

**ISLA CENTRAL**

Surtido ibérico: jamón serrano, chorizo, salchichón y lomo · Fuente de langostino cocidos · Bocado de foie con mermelada de pétalos de violeta · Blinis de salmón ahumado con queso · Ceviche de pez limón · Montaditos variados  
Langostinos torpedo rebozados en panko

**PESCADO EN SALSA**

Mero en salsa de gambas

**CARNE EN SALSA**

Carrillera de cerdo ibérico · Pierna de cordero en salsa de almendras

**PESCADO A LA PLANCHA**

Filete de Gallo a la Plancha · Moluscos: navajas, gambas y pulpo

**CARNE A LA PLANCHA**

Solomillo de ternera · Chuletitas de cordero

**VERDURAS**

Patatas mini gratín · Patatas parisien · Champiñones a la crema · Timbal mediterráneo  
Bouquet de espárragos con bacón · Judías verdes al vapor

**TRINCHES**

Roast beef · Pavo

**PLATOS EN VIVO DEL CHEF**

Caldereta de Rape con langosta y carabineros

**ISLA DE QUESOS**

Roquefort, oveja curado, de cabra, brie, Mahón · Uva blanca y negra, higos y nueces  
Crackers, picos, regañías y grísín

**PAN**

Surtido de pan de semillas

**POSTRES**

Frutas exóticas: Fresas, grosellas, frutas de la pasión, litchis, chirimoyas, cocos, kakis, higos, physalis, granadas, kumquats, papayas, pitayas rojas, rambután y tamarillos.  
Surtido de tartas

**BODEGA**

Vino de nuestra selecta bodega  
Cava Juve & Camps