

SALADO

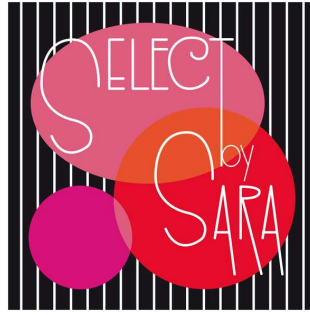
GRUPO A

- Vasitos de vischisoise con trufa rallada
- Vasitos de borscht ruso (crema de remolacha)
- Vasitos de crema de pepino con menta
- Vasitos de salmorejo con virutas de jamón
- Bodegón de quesos
- Bodegón de crudités
- Mini-brochetas caprese con albahaca fresca
- Rocas de Parmiggiano Reggiano con reducción de balsámico de Módena
- Tartaletas de queso crema con hierbas y caviar
- Tartaletas de pisto con queso manchego
- Tartaletas de ratatouille con bacon
- Tartaletas de Taboule Marroquí
- Tartaletas de ensaladilla rusa especial
- Tartaletas de champiñones al ajillo
- Mini-barquetas de crema de mejillones
- Queso con almendras en forma de piña
- Cucharita comestible con ventresca y pimiento
- Cucharita comestible con sobrasada y miel
- Mini-cucuruchos de colores con crema y caviar
- Espardenyas (berenjenas, pimientos asados y anchoa)
- Rollitos de dátil con bacon y almendra
- Mini-rollitos vietnamitas con salsa de soja
- Mini-sandwiches variados
- Mini-pizzas italianas
- Mini-quiches Lorraine
- Melón con jamón
- Salchichón ibérico con mango (en temporada)
- Tabla de lomo de bellota
- Espirales de salmón con limón
- Colines con salmón y cebollino con salsa de limón
- Crujientes de langostino y coco con salsa chutney

- Mini-crepes de espinacas a la catalana
- Mini-crepes vegetales con atún al curry
- Mini-chapatitas de lacón con confitura de higos
- Mini-chapatitas de Manchego con chutney de mango
- Mini-chapatitas de aguacate con anchoa
- Panini italiano con olivada
- Empanada de bonito
- Crujientes de morcilla con salsa dulce
- Brochetas de pollo al curry suave de mantequilla con salsa de coco
- Brochetas de pollo a la soja con salsa de mostaza y miel
- Canapés de carne trufada con cebolla confitada
- Canapés de bloc de foie con confitura de higos
- Mini-vol-au-vent con beschamel de ave
- Roast-beef con confitura de cebolla

GRUPO B

- Mini-pastel de verduras de colores
- Bodegón de ibéricos y jamón de bellota
- Virutas de jamón de jabugo (60€ / ½ kilo)
- Nubes de paté-choux rellenos de roquefort con nueces
- Nubes de paté-choux rellenos de crema de boletus
- Cucharitas comestibles con carne de txangurro y Albariño
- Tartaletas crujientes de queso con risotto italiano
- Tartaletas crujientes de queso con mousse de espárragos
- Saquitos de pato a la naranja
- Milhojas de capón, foie, manzana y caramelo
- Mini-chapatitas de jamón de bellota
- Bloc de foie con manzana caramelizada
- Bloc de foie con confitura de cebolla
- Foie de oca a la plancha con reducción de manzana y P. Ximénez
- Canapés de merluza con costra de hierbas
- Roast-beef de solomillo de ternera con confitura de cebollita francesa



DULCE

GRUPO A

- Fresas con chocolate (en temporada)
- Brochetas florales de frutas con chocolate fundido (en temporada)
- Mini-polos de plátano cubiertos de chocolate y crujiente
- Piruletas de chocolate y caramelo de menta
- Mini-merengues blancos, de chocolates, de café, de menta (solamente en días con clima seco)
- Tartaletas de cítricos con mandarina o crocanti
- Tartaletas de dulce de leche con plátano y nata
- Mini-cucurucho con mousse de chocolate
- Dados de chocolate y canela
- Dados de chocolate y menta
- Dados crujientes de chocolate y maní
- Pastas de flores
- Craquelés de chocolate especiales de Sara
- Pastas de chocolate con menta
- Pastas de lima/limón
- Mini-bizcocho de zanahoria
- Mini-bizcocho de plátano con nueces
- Mini-bizcocho de zucchini y frutos secos
- Brownies especiales de Sara
- Tartas variadas especiales y decoradas a mano

GRUPO B

- Mini-cupcakes de café, de naranja, de plátano, de chocolate, de coco, de zanahoria, etc especialmente decoradas a mano
- Macarons franceses variados (grosella, frambuesa, pistacho, chocolate y caramelo)
- Cuadrados de manzana caramel
- Hexágonos de cereza