

# COFFEE BREAKS

## COFFEE BREAK BÁSICO

Zumos de frutas variados  
Selección de cafés  
Estación de té e infusiones  
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa  
Agua mineral y agua con gas

7.95 €

## COFFEE BREAK PREMIUM

Zumos de frutas variados  
Selección de cafés  
Estación de té e infusiones  
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa  
Agua mineral y agua con gas  
Surtido de mini bollería  
Selección de mini bocadillos de panes variados  
Vasitos de fruta fresca

11.95 €

## COFFEE BREAK ESTÁNDAR

Zumos de frutas variados  
Selección de cafés  
Estación de té e infusiones  
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa  
Agua mineral y agua con gas  
Surtido de mini bollería

9.95 €

## COFFEE BREAK HEALTHY CORNER

Zumos y batidos detox  
Selección de cafés  
Estación de té e infusiones  
Variedades de leche: entera, soja y sin lactosa  
Agua mineral vitaminada  
Estación de granola y frutos secos  
Tortitas de arroz inflado y maíz  
Vasito de tabulé de trigo tierno  
Sándwich vegetal de aguacate, queso fresco y tomates secos  
Tarta de zanahoria  
Vasito de fruta fresca variada

11.95 €

Precio por persona IVA incluido

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

# MENÚS DE EMPRESA

## MENÚ GÀRUM

### ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de burrata con tomates secos y salsa de pesto

o

Crema de calabaza asada con huevo ecológico pochado a baja temperatura y pipas de calabaza crujientes

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Tagliata de onglet a la parrilla con wok de verduras y salsa criolla de kimchee y soja

o

Suprema de salmón asado sobre risotto de trigo tierno y salsa suave de ají amarillo

### POSTRES A ALEGIR

Crema catalana infusionada de tomillo con helado de chocolate

o

Piña con espuma de coco y lima

### BODEGA

Agua mineral, cerveza o refresco.

Vinos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

30,00 €

Precio por persona IVA incluido

\* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

# MENÚ DE EMPRESA

## MENÚ ÁGORA

### ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de aguacate con mango y jamón ibérico

o

Rigatoni con salsa cremosa de gambas y tomates cherrys asados

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecote de ternera (350gr) a la brasa con patatas asadas y láminas de parmesano

o

Lomo de bacalao asado al vacío con escalibada y salsa romesco

### POSTRES A ALEGIR

Coulant de chocolate con helado de vainilla y sopa fría de maracuyá

o

Coctel de frutas con cremoso de mascarpone y miel

### BODEGA

Agua mineral, cerveza o refresco.

Vinos seleccionados de nuestra bodega.

Café o infusión

35,00 €

Precio por persona IVA incluido

\* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

# MENÚ DE EMPRESA

## FINGER FOOD

Pan de cristal con tomate y jamón ibérico

Cucharitas de hummus de berenjenas asadas con pipas de calabaza

Mini ensalada de cous cous con queso feta y frutos secos

Wrap vegetal de aguacate con queso fresco y tomates secos

Bao de salmón ahumado y salsa tártara

Sandwich de pan de semillas con roastbeef y mayonesa de kimchee

Croquetas variadas

Brocheta de pulpo a la brasa con mayonesa de miso

Brocheta de pollo glaseada en salsa BBQ y sésamo

Cazuelita de fideuá de almejas con "all i oli" de lima

Mini brownie de chocolate con salsa de maracuyá

Mini vasito de frutas de temporada

Agua mineral, refrescos y cerveza

Selección de vinos de nuestra bodega

36,00€

Precio por persona IVA incluido

\* Puede haber alguna modificación de producto en función de la temporada.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.

# MENÚ DE EMPRESA

## MENÚ VEGETARIANO

### ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de aguacate, mango, queso fresco y vinagreta de miel

o

Fideos de arroz salteados con tofu, verduras y soja

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Risotto de verduras con espárragos verdes y parmesano

o

Wok de seitán, verduras con garam masala, setas, salsa de soja y sésamo

### POSTRES A ALEGIR

Surtido de frutas de temporada

o

Crema tradicional catalana

### BEBIDAS

Agua mineral, cerveza o refresco

Vinos seleccionados de nuestra bodega

Café o infusión.

PVP 30,00 €

Precio por persona IVA incluido

\* El menú está sujeto a la temporalidad del producto

\* Disponemos de menú vegano

Los comensales deberán confeccionar con anterioridad un único menú para todos, compuesto de un primero, un segundo y un postre.

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con antelación a nuestro equipo de eventos.