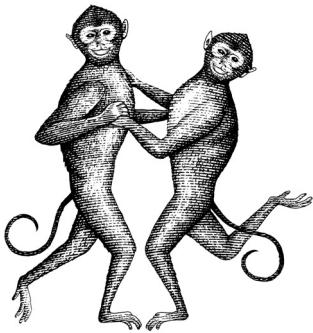


LES PRESENTAMOS NUESTROS

MENÚS DE BANQUETES

SLS BARCELONA

INDICE



Coffee Breaks

Coffee Breaks Especiales

A la Carta para Añadir a su Coffee Break

Estaciones Show-cooking

Picnics para llevar

Buffet de pie

Cena Cocktail

Pre-Cocktails

Estaciones adicionales

Buffet sentado

Buffet para personal

Brunch sentado

Temática Mercado

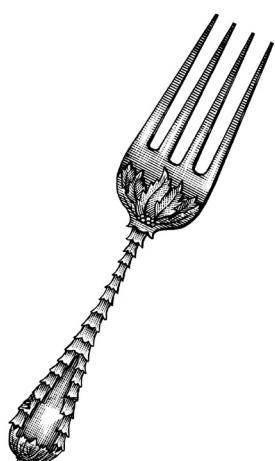
Almuerzo y Cena Sentados

Cena de Gala

Menu para Niños

DDR Finger Buffet

DDR Buffet



MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

COFFEE BREAKS



COFFEE BREAKS

Mañana CBS €22

(Incluye café, zumo y agua)

LUNES

- Mini croissant de mantequilla tradicional gl/la
- Cookies de chocolate y vainilla gl/la
- "Caramelos" de fuet y pan de coca con tomate gl
- Fresas maceradas en azúcar mascabado

MARTES

- "Pain au chocolat" gl/la
- Bizcocho "sugar free" de dátiles y nueces gl/fs
- Tosta de aguacate, cítricos, tofu y cilantro gl/sj/vg
- Dados de melón Galia osmotizado a la menta la/fs/vg

MIÉRCOLES

- Mini croissant de chocolate fs/la/gl
- Hojaldre fino de manzana asada gl/la
- Brioche de jamón asado y queso brie gl/la
- "Sandía pizza" vg

JUEVES

- Rollo de canela con pasas y arándanos gl/la
- Tarta de queso y mermelada de fresa gl/la/hu
- Mini bagel de pepino, hummus y tomate semihidratado gl/fs/vg
- Granola casera con yogur griego fs/la/v



VIERNES

- Micro madalenas con "frosting" de canela gl
- Donut con chocolate negro y frambuesa gl/la
- Mollete fino y crujiente de jamón serrano gl
- Palitos de piña con dip de yogur artesanal la/v

TOTALMENTE VEGANO

- Croissant vegano glaseado con almendra tostada gl/fs
- Mini tarta de pecanas gl/fs

Precios de venta sin IVA* | 5€ por persona para grupos de menos de 50 pax** | Duración servicio 30 min aproximadamente***

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

COFFEE BREAKS

Tarde CBS €22

(Incluye café, zumo y agua)



LUNES

- Mini madalenas con glaseado de canela gl
- Tarta de queso y mermelada de fresa gl/la/hu
- Brioche de jamón asado y queso brie gl/la
- “Sandía pizza” vg

MARTES

- Rollo de canela con pasas y arándanos gl/la
- Mini croissant de mantequilla tradicional gl/la
- Mollete fino y crujiente de jamón serrano gl
- Fresa glaseada con su jugo y coco vg

MIÉRCOLES

- Cookies de chocolate y vainilla gl/la
- Tarta de pera y almendra gl/fs/hu/la
- Mini bagel de pepino, hummus y tomate semihidratado gl/fs/vg
- Palitos de piña con dip de yogurt artesano la/v

JUEVES

- “Pain au chocolat” gl-la
- Bizcocho “sugar free” de dátiles y nueces gl/fs
- “Caramelos” de fuet y pan de coca con tomate gl
- Dados de melón Galia osmotizado a la menta vg

VIERNES

- Mini croissant de chocolate fs/la/gl
- Brioche fondant de crema de limón, glaseado gl/la/hu
- Tosta de “Mel i mató” con nueces y amapola gl/la/fs
- Fresas maceradas en azúcar mascabado vg

TOTALMENTE VEGANO

- Galletas veganas de coco y almendras gl/fs
- Tarta de tiramisú vegana gl
- Tosta de aguacate, cítricos, tofu y cilantro gl/sj

Precios de venta sin IVA* | 5€ por persona para grupos de menos de 50 pax** | Duración servicio 30 min aproximadamente***

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

COFFEE BREAKS ESPECIALES

(Incluye café, zumo y agua)

SABOR LOCAL 1 €29

Mini xuxo tradicional de Barcelona gl/hu/v

Pequeña ensaimada de “Ses Illes” gl/hu/la/v

Palmeritas de hojaldre crujientes con chocolate gl/la/v

Al momento: “Bikinis” de queso brie y jamón cocido en casa gl/la

Macedonia de frutas de temporada vg

Fresas con chocolate vg

SABOR LOCAL 2 €30

“Fartons” glaseados gl/hu/la/v

Pincho de tortilla española hu/v

Pulga de queso manchego de cabra y membrillo gl/la

“Bocatín” de jamón ibérico gl



Al momento: Churros con chocolate caliente gl/la/v

Bolas de melón osmotizado vg

←
INDICE

Precios de venta sin IVA* | 5€ por persona para grupos de menos de 50 pax** | Duración servicio 45 min aproximadamente***

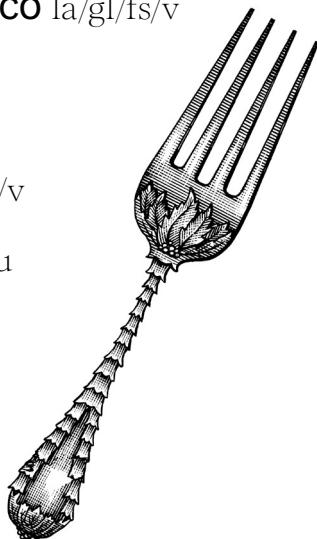
gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

A LA CARTA
PARA AÑADIR A SU
COFFEE BREAK

A LA CARTA

Añadir más ítems a su Coffee Break

| | |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Mini muffin de limón y vainilla con arándanos gl/la/hu/v | €3 |
| Brioche prensado con cacahuete y mermelada de naranja gl/la/ca/v | €4 |
| Mini tarta de zanahoria gl/fs/hu/la/v | €4 |
| Tarta de queso cremosa gl/la/hu/fs/v | €5 |
| Financier de almendra con chocolate blanco la/gl/fs/v | €5 |
| Croissant hecho en casa “Signature SLS” gl/la/v | €5 |
| Pequeña ensaimada de “Ses Illes” gl/hu/la/v | €5 |
| Sándwich de pastrami y encurtidos gl/la/hu | €5 |
| Wrap de pollo ahumado y salsa remoulade gl/hu | €5 |
| Pincho de tortilla española hu/v | €5 |
| Bocconcini de búfala con rúcula y tomate deshidratado la/v | €6 |
| Hummus de “Lora” con crudités y pan árabe gl/v | €6 |



Precios de venta sin IVA* | Consultar precios para Coffees de menos de 50pax

A LA CARTA

Añadir más ítems a su Coffee Break



| | |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Tosta de sobrasada y miel gl | €7 |
| “Bocatín” de jamón ibérico gl | €8 |
| Smoothie SLS: fresa, plátano leche de soja e hibiscos sj/vg | €3 |
| Smoothie Pasión: mango, leche de almendra y fruta de la pasión fs/vg | €3 |
| Brochetas de fruta de temporada vg | €3 |
| Fruta fresca cortada vg | €3 |
| Vasito de chía y coco con mango natural vg | €4 |
| Vasito de Açai con chía y fruta de temporada fs/vg | €4 |
| Piruletas de sandía glaseada vg | €4 |
| Yogurt griego con compota de frutas la/vg | €4 |
| Galletas de espelta y frutos secos fs/vg | €5 |
| Barritas de cereal prensado con miel vg | €5 |



Precios de venta sin IVA* | Consultar precios para Coffees de menos de 50pax

ESTACIONES SHOW COOKING

Hechas al momento para añadir a su Coffee Break

ESTACIONES SHOW COOKING

Montaje en el momento para completar su coffee break



Tostada francesa con jarabe de arce
y canela gl/hu/la/v

€10

Crepes dulces y salados gl/la/hu

€10

Waffles caramelizados gl/la/v

€10

Churros con chocolate caliente gl/la/v

€11

“Bikini” de queso brie y jamón
cocido en casa (sándwich) gl/la

€11

Taller de croissants y brioches rellenos
al momento gl/la/hu/fs

€12

Taller de flores de queso con esencias
y mermeladas gl/la/v

€12

Mollete planchado con sobrasada y miel gl

€12

Sándwich Montecristo de jamón cocido
y queso brie gl/la/hu

€14

Mini tortillas vagas con bacon crujiente la/hu

€14



Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Consultar precios para Coffees de menos de 50pax

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramujeres / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

PICNIC PARA LLEVAR

←
INDICE

PICNICS PARA LLEVAR



PICNIC DESAYUNO €19

Sándwich de focaccia y jamón del país

Muffin de vainilla y arándanos

Barrita de cereales con miel

Pieza de fruta de temporada

Bizcochito con chocolate blanco

Agua sin gas

PICNIC ALMUERZO €27

Ensalada de pasta con parmesano y pesto tradicional

Sándwich de focaccia con pastrami

y tomate semihidratado

Patatas chips

Brownie de avellanas y aceite de oliva

Pieza de fruta

Agua sin gas

LUNCH PICNIC €27

Tabulé de hierbas y manzana verde

Sándwich de focaccia con hummus, berenjena asada y
tomate semihidratado

Patatas chips

Bizcocho de calabaza y vainilla

Pieza de fruta

Agua sin gas

Precios de venta sin IVA* | Todos empaquetados en material reciclado y recicitable

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

BUFFET DE PIE



BUFFET DE PIE

FINGER 1 €65



Melón Galia con jamón ibérico

Ensalada de raíces asadas con dip de menta vg

Bocconcini con tomatitos de jardín y
pesto tradicional la/fs/v

Ceviche de verduras con canchita (maíz tostado)
y chifles (chips de plátano verde) vg

Focaccia de rúcula, jamón ibérico y pecorino gl/la

Roast beef roll con salsa de rábano picante ms/hu

Alcachofas a la brasa con romesco fs/vg

“Arayes” de ternera con chipotle
y ensaladita de cilantro gl

Empanada de pollo, pistacho y trufa negra gl/fs

Gnocchi casero con salvia, mantequilla
y amapola gl/hu/la/v

Salmón “en crôuté” gl/hu/la/pe

Estación de dim sum y gyozas al vapor gl/ms/la

Hojaldre caramelizado de melocotón Melba gl/la/hu/v

Bocado de Selva Negra gl/la/v

Polo de piña y coco vg



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 8€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.15 h aprox****

BUFFET DE PIE

FINGER 2 - €65



Ensalada César con pollo asado gl/la/hu

Dados de salmón ahumado curado en remolacha pe

Coca de verduras asadas, romesco
y oliva de Kalamata gl/fs/vg

Ficelle de jamón ibérico y tomate gl

Guacamole tradicional, totopos y chili "flakes" gl/vg

Bao de Heura, cebolla encurtida y germinado de sésamo gl/vg

"Paté en Croûte" hu/la/gl

Risotto de queso parmesano, espárragos y setas la/v

Estofado de ternera "Bourgignon" con cremoso de apio sf/ap

Canelón de pollo asado con foie gras gl/hu/la

Nuggets de rape, salsa tártara
y boniato asado gl/hu/la

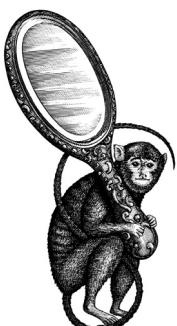


Estación de Goi Cuon (rollitos vietnamitas), de gambas gl/pe
y veganos gl/vg

Brownie de avellanas y aceite de oliva gl/la/hu/fs

Profiterol de yuzu y té verde gl/la/hu/v

Tartar de mango y fresa vg



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 8€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.15 h aprox****

BUFFET DE PIE



FINGER 3 - €55

Gazpacho de cerezas, perlas de pera y albahaca vg

Ensalada de rúcula tomate semihidratado
y queso parmesano la/v

Tabulé de quinoa y manzana verde gl/vg

Focaccia de mortadela trufada, mozzarella y
pesto de pistachos gl/fs/la

Roll de salmón ahumado y aguacate gl/pe

Sándwich vegetal SLS (lechuga, tomate,
hummus y germinados) gl/fs/la/vg

Moussaka de berenjena con Heura y
bechamel de soja sj/vg

Taco de ternera madurada, chili, pico de gallo y cilantro

Pizzeta romana con rúcula, mozzarella y jamón serrano gl/la

Robata de salmón con salsa teriyaki sj/sf/pe

Fruta de estación en "lollipop" vg

Tarta de queso de chocolate blanco y fruta de la pasión la/hu/v

Trufas de chocolate y té matcha la/v



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

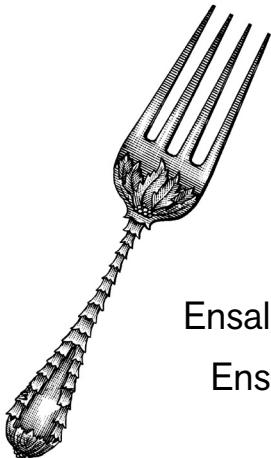
PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 8€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.15 h aprox****

BUFFET DE PIE



FINGER 4 - €55

Tataki de sandía, guacamole y totopos sj/vg

Ensalada de espinaca tierna queso de cabra y calabaza la/fs/v

Ensalada de legumbres con mostaza, kale y chirivía mz/vg

Wrap de pollo asado con germinados gl/hu/la

Vitello tonnato en focaccia, con alcacarrón hu/pe

Antipasto de verduras al balsámico sf/vg

Calzone de calabaza, trufa y setas gl/vg

Mini burger de ternera con bacon y queso brie gl/la

Cremoso de orzo con pollo, pesto
y queso parmesano la/fs

“Fish & Chips”, salsa tártara y puré de guisantes gl/la

Tarta fina de chocolate y praliné gl/fs/la/v

Flan de queso con frutos rojos la/hu/v

Tiramisú vegano sj/vg



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

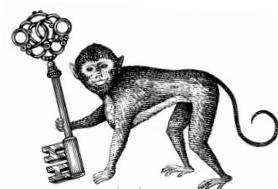
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua

Zumos

Refrescos

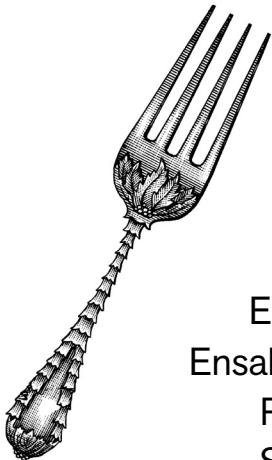


COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 8€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.15 h aprox****

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

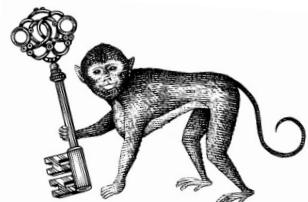
BUFFET DE PIE



FINGER 5 - €55



- Ensalada de queso feta, pepino, tomate y orégano la/v
Ensalada de pasta con pesto tradicional y queso pecorino fs/la
Royal de queso de cabra y variaciones de tomate la/v
Sándwich de salmón y rúcula con salsa tártara gl/fs/la
Escabeche de atún casero con sus verduras pe
Prensado de verduras con romesco y olivada fs/vg
Quesadilla de pollo y chipotle con queso cremoso gl/la
Croqueta cremosa de jamón ibérico con su jamoncito gl/la
Cremoso de patata y trufa con setas salteadas vg
Mini quiche de salmón y espárragos verdes gl/pe
Crema catalana con carquiñoles de pistacho la/hu/fs/v
Fresas con chocolate negro vg
“Copa carajillo” mousse de café, crema y brandy la/hu/v



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 8€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.15 h aprox****

MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

CENA COCKTAIL

INDICE



CENA COCKTAIL

COCKTAIL 1 - €95

Piruletas de queso de cabra y frambuesa la/v

Gilda de anchoa y piparra pe

Chips de yuca picantitos vg

Corte de foie gras mi-cuit, membrillo y grosella la/gl

Lingote de salmón ahumado, caviar Beluga y crema agria la/pe

Morro de bacalao marinado con col pe

Cigarrillo de queso de cabra con miel de acacia gl/la/v

Cappuccino de setas, trufa y puerro la/v

Cucuricho de gambita frita con chili dulce cr

Milhojas de patata en dos tiempos con papada ibérica la

Calzone de calabaza y brie trufado gl/la/v

Rollito de chistorra gl

Ravioli crujiente de rabo de toro con puré de apionabo gl/hu/la/ap

Tarta de nuez pecana con coco y cardamomo fs/vg

Tartar caprese, cremoso de chocolate con lichi y Earl Grey la/v

Tartaleta de fruta de temporada gl

Mini tarta de queso de lotus la/hu/gl

Estaciones y Buffet

Tiradito de pez limón, ají amarillo, cilantro y ajo blanco de pistacho pe/fs

Rincón de "Lora": hummus, muhammara, babaganush y pan de "Lora" fs/se/gl/vg

Estación de paellas y arroces: marisco pe/cr y vegana vg

PAQUETE DE BEBIDAS 26€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 10€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.30h aprox****

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano



CENA COCKTAIL

COCKTAIL 2 - €85



Tuberchips vg

Piruletas de parmesano la/v

Coca de aceite con jamón ibérico gl

Lomo de sardina ahumado, relish de manzana verde y germinado de
guisante gl/la/pe

Steak tartar de ternera madurada con yema curada gl/hu

Ensalada griega con queso feta, pepino y tomate la/v

Sandía osmotizada y ensalada de apio ap/vg

Briouat de queso y menta con miel de acacia gl/la/v

Croqueta casera de carabinero y alioli de ajo negro gl/la/hu/cr

Montadito de foie gras y balsámico blanco gl/sf

Cremoso de patata, ceps, trufa y huevo pochado la/hu/v

Alita de pollo deshuesada y a la brasa con chutney de mango

Hash browns con langostinos al ajillo cr/gl/hu

Tartita de Nutella con avellanas caramelizadas fs/v

Cono tarta de limón gl/hu/v

Milhojas de manzana asada y chantilly gl/hu/v

Estaciones

Tartar de atún rojo, caviar de chili y yuca hu/pe

El Risotto a queso abierto, de espárragos y setas la/v

PAQUETE DE BEBIDAS 26€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 10€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.30h aprox****

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuates, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG) - vegano

CENA COCKTAIL

COCKTAIL 3 - €75

Patatas chips aliñadas vg

Sticks de hojaldre y oliva negra gl/v

Ensaladilla cremosa de pollo al curry, rabanito y germinado de shiso

Cono de tartar de atún con gel de lima gl/pe

Ensalada César "de bocado" con textura de parmesano la/gl/hu

Coca de focaccia con escalivada y garum gl/pe

Tartar de tomate seco, aguacate y cilantro vg

"Hot dog" de gamba roja con su esencia y chips de ajo gl/cr

Pulpo a la brasa, yuca frita y alioli de azafrán hu/cr

Samosa de cordero a las siete horas, Ras el Hanout y menta gl

Croqueta casera de jamón ibérico gl/hu/la

Patata brava de "L'Anxova Divina" vg

Trufas de chocolate y té matcha la/v

Fresas perfumadas al vino fino de Jerez sf/vg

Banoffee en miniatura con toffee salado gl/la/hu



Estaciones

Flores de queso con D.O maridados con esencias y mermeladas gl/la/v

Embutidos locales e ibéricos al corte, encurtidos y pan con tomate gl

PAQUETE DE BEBIDAS 26€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 10€ por persona para grupos de menos de 50 pax***
Duración servicio 1.30h aprox****

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

PRE- COCKTAILS

←
INDICE

WELCOME DRINK



Duración servicio 30 min aprox

WELCOME DRINK €12

Frutos secos tostados con sal volcánica vg/fs

Aceitunas con aliño mojo picón v

Aqua y copa de cava

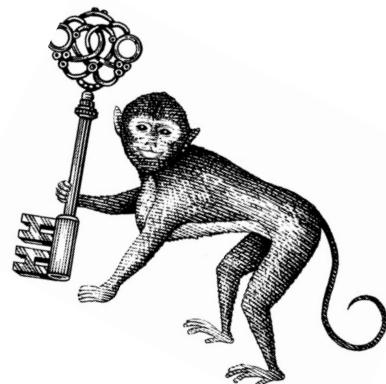
WELCOME DRINK €16

Sticks de hojaldre y oliva negra fs/gl/la/v

Chips de yuca especiada v

Crudités con dips de “Lora” v

Aqua y copa de cava



COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA*

WELCOME DRINK

Duración servicio 1 hora aprox



WELCOME DRINK €22

- Frutos secos tostados con sal volcánica vg/fs
Aceitunas con aliño mojo picón v
Agua y copa de cava

WELCOME DRINK €26

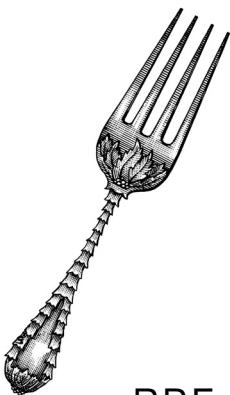
- Sticks de hojaldre y oliva negra fs/gl/la/v
Chips de yuca especiada v
Crudités con dips de “Lora” v
Agua y copa de cava



COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA*

PRE-COCKTAILS



Duración servicio 45 min aprox

PRE-COCKTAILS (A ELEGIR)

1 snack - 3 canapés fríos

1 canapé templado €15 (+€10 paquete de bebidas)

Agua y copa de cava

1 snack - 3 canapés fríos

2 canapés templados €20 (+€10 paquete de bebidas)

Agua y copa de cava

1 snack - 3 canapés fríos

1 canapé templado €15 (+€20 paquete de bebidas)

Vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos

1 snack - 3 canapés fríos

2 canapés templados €20 (+€20 paquete de bebidas)

Vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos

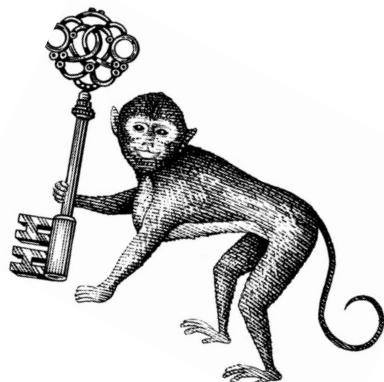
Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

COPA VEUVE CLICQUOT 18€



Precios de venta sin IVA* | 10€ por persona para grupos de menos de 50 pax***

Todos los menús pre-cocktail tienen que ir acompañados de una comida o cena*** | Si se coge solo el Pre-cocktail 'a elegir', hay que sumarle el paquete de bbs***

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

PRE-COCKTAILS

Duración servicio 1 hora aprox



PRE-COCKTAILS (A ELEGIR)

1 snack - 3 canapés fríos

1 canapé templado €15 (+€20 paquete de bebidas)

Aqua y copa de cava

1 snack - 3 canapés fríos

2 canapés templados €20 (+€20 paquete de bebidas)

Aqua y copa de cava

1 snack - 3 canapés fríos

1 canapé templado €15 (+€25 paquete de bebidas)

Vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos

1 snack - 3 canapés fríos

2 canapés templados €20 (+€25 paquete de bebidas)

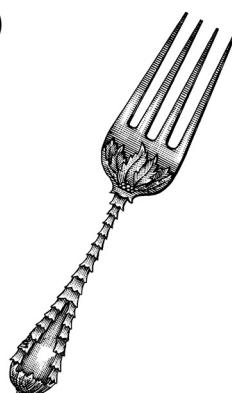
Vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm



COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | 10€ por persona para grupos de menos de 50 pax***

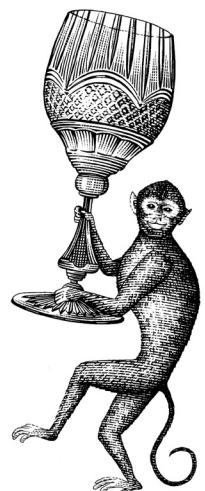
Todos los menús pre-cocktail tienen que ir acompañados de una comida o cena*** | Si se coge solo el Pre-cocktail 'a elegir', hay que sumarle el paquete de bbs***

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

SELECCIONES

SNACKS

- Olivas rellenas de vermut sf/vg
Sablés de tomate seco y orégano gl/la/fs
Patatas chips "aliñadas" vg
Sticks de hojaldre y oliva negra gl/la
Tuberchips vg
Chupa chup de queso de cabra y frambuesa la/v
Chips de yuca picantitas vg

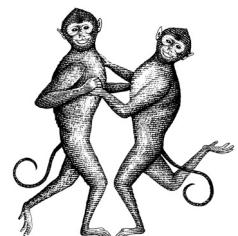


ESCOGE TUS SNACKS FRÍOS

- Coca vitello tonnato con alcaparrón gl/hu/pe
Tartar de salmón con sus huevas y mayo al wasabi pe/hu
Tomatito jardín, ricota, pesto y patata crujiente la/fs/v
Mini pita de ensalada griega la/gl/v
Ensalada Niçoise "de bocado" fs/hu/v
Ensaladilla cremosa de pollo al curry, rabanito y germinado de shiso
Ensalada César "de bocado" con textura de parmesano la/hu/pe/gl
Tartar de tomate seco, aguacate y cilantro vg
Focaccia de escalivada y garum gl
Cigarrillo de queso de cabra con miel de acacia la/gl/v

ESCOGE TUS SNACKS TEMPLADOS

- Nuggets de rape con salsa tártara gl/pe/hu
Tacos de bacalao "a la llauna" pe
Croqueta casera de jamón ibérico con su jamóncito gl/la/hu
Cremoso de pasta orzo con pesto y pecorino gl/la/fs/v
Pepito de roast beef, mostaza especiada y cebolla crujiente gl/mz
Briouat de queso payoyo y menta con melaza de granada gl/la/v
"Sausage roll" de chistorra gl
Langostino kataifi con guacamole cr/gl



VEGAN

- Berenjena asada, hummus de lentejas y germinado de girasol fs
"Roast beef vegano" de sandía
Saltimboca de berenjena con leche de soja trufada sj
Mini hamburguesa vegana con rúcula y emulsión de chipotle gl

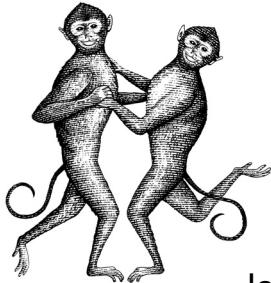
Se pueden sustituir ítems de los snacks o canapés por cualquiera de las opciones veganas

ESTACIONES ADICIONALES

←
INDICE

ESTACIONES ADICIONALES

A SU COCKTAIL BUFFET



EL JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico al corte, pan con tomate y aceite de oliva de primera prensada

1100€ por pieza (recomendamos una pieza por cada 90 per)

FLORES DE QUESO

Flores de queso servidas en cono de galleta salada y dulce, maridadas con mermeladas y esencias

Opción 2 quesos 450€ (140 flores- recomendado para 90 per)

Opción 4 quesos 850€ (280 flores- recomendado para 150 per)

Opción 8 quesos 1500€ (600 flores-recomendado para 300 per)

Set up especial

SUSHI BAR DE CÓSMICO

Selección de nigiris, sashimi, makis y uramakis , elaborados al momento

29€ por persona (6 piezas por per estimado)

ESTACIÓN SALMÓN AHUMADO CARPIER

Selección de salmón ahumado artesano servido con tostaditas, almendras fritas ahumadas y chips de piel de salmón

28€ por persona

ROBATA

Brochetas de inspiración oriental hechas al carbón
(solo en área exterior)

(Opciones veganas, vegetarianas y mixtas disponibles)

25€ por persona

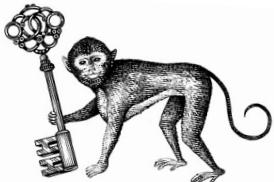


Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

ESTACIONES ADICIONALES

A SU COCKTAIL BUFFET



SOBRASADA XESC REINA

Sobrasada del maestro charcutero Xesc Reina, servida con pan con tomate, mini ensaimadas, mermeladas y fruta fresca

24€ por persona

"CASSOLES" DE L'ANXOVA DIVINA

Desde nuestro restaurante L'Anxova Divina, selección de guisos caseros

18€ por persona

CREPES DULCES

Crepes hechas al momento: elección de Suzette o Suchard

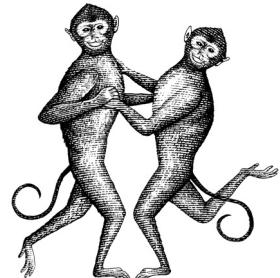
23€ por persona

ESTACIÓN DE NOODLES

Salteados de noodles al momento

(Opciones veganas, vegetarianas y mixtas disponibles)

22€ por persona



NITRO-HELADOS

Selección de sorbetes hechos al momento con nitrógeno líquido, dulces o salados.

Sin gluten, sin azúcar y veganos

24€ por persona

Posibilidad de helados con base alcohólica disponible suplemento 7€ por persona

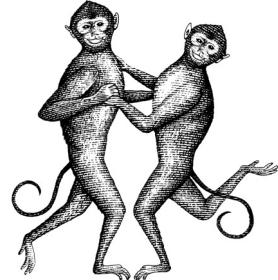


Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

ESTACIONES ADICIONALES

A SU COCKTAIL BUFFET



PAELLAS DE L'ANXOVA DIVINA

Desde nuestro restaurante "L'Anxova Divina", selección de arroces
hechos al momento
22€ por persona

ESTACIÓN NIKKEI DE CÓSMICO

Selección de ceviches y tiraditos, servidos individualmente
20€ por persona

STEAK TARTAR

Steak tartar tradicional, con yema curada y patatas sticks
20€ por persona

BAR DE CHOCOLATE

Frivolidades de chocolate acabadas al momento
Bombones, fresas con chocolate y sables con chocolate
22€ por persona

TACOS WEY!

Mini tacos en tortilla de maíz, Pastor-Pibil-Marisco
19€ por persona

ESTACIÓN DE CURRY

Selección de curris de inspiración india
(Opciones veganas, vegetarianas y mixtas disponibles)
19€ por persona



Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

ESTACIONES ADICIONALES

A SU COCKTAIL BUFFET



¡OSTRAS!

Ostras Amélie abiertas al momento con toppings y salsas
20€ por persona

MINI HAMBURGUESA AL GRILL

Hamburguesa de ternera madurada, panes de sabor, toppings
al gusto
(Opciones veganas, vegetarianas y mixtas disponibles)
19€ por persona

EMBUTIDOS IBÉRICOS AL CORTE

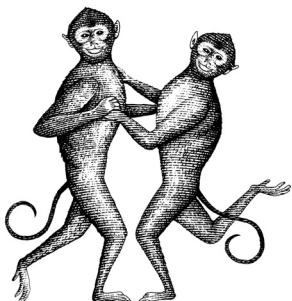
Selección de embutidos artesanos, servidos con pan con
tomate, picos y regañas
19€ por persona

LOS PLANCHADOS

Brioche encapsulado, planchado con mantequilla y sus
toppings: anchoa, brie y jamón asado
19€ por persona

MOZZARELLA Y BURRATA BAR

Selección de ensaladas con base de burratina, mozzarella y
aceites de oliva perfumados
15€ por persona

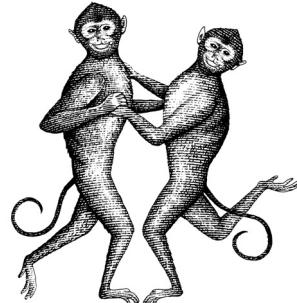


Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

ESTACIONES ADICIONALES

A SU COCKTAIL BUFFET



ESTACIÓN DE GOFRES

Gofres al momento con diferentes toppings

16€ por persona

ESTACIÓN MEDITERRÁNEA LEVANTINA DE LORA

Desde nuestro restaurante Lora, los mejores dips y panes artesanos

15€ por persona

KAKIGORI (GRANIZADO JAPONÉS)

Granizado de lichi y fresa hecho al momento

Sin gluten, sin azúcar y vegano

15€ por persona

ESTACIÓN DE DIM SUM Y GYOZAS

Selección de dim sums y gyozas al vapor con salsas y dips

(Opciones veganas, vegetarianas y mixtas disponibles)

15€ por persona



EL RISOTTO A QUESO ABIERTO

Risotto hecho al momento y mantecado en parmesano abierto,
espárragos y setas

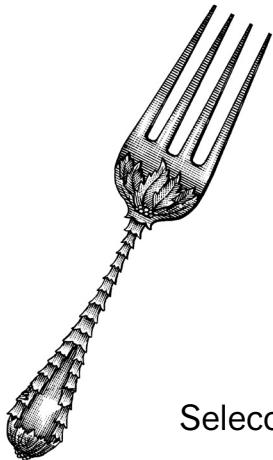
15€ por persona

Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

ESTACIONES ADICIONALES

A SU COCKTAIL BUFFET



LOS HELADOS Y SORBETES CASEROS

Selección de helados servidos en cono con toppings (sabores a elegir)
(Opciones veganas y sin azúcar disponibles)
15€ por persona (6 piezas por persona estimado)

ESTACIÓN DE ALGODÓN DE AZÚCAR

Algodón de azúcar hecha al momento
16€ por persona



QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Selección de quesos, servidos con fruta fresca y frutos secos
15€ por persona

GOI CUON VEGANO (ROLLITOS VIETNAMITAS)

Selección de rollitos vietnamitas veganos
15€ por persona

BARRA DE FRUTAS

Elaboraciones con fruta de temporada
Brochetas- Fruta cortada- Fruta osmotizada
12€ por persona



Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

BUFFET SENTADO



BUFFET SENTADO

BUFFET 1 - €75



PLATOS FRIOS Y ENSALADAS

- Cogollos y Lechugas KM0, crudité, aderezos y complementos vg
"Dips Levantinos de Lora" con pan árabe: hummus, muhammara y babaganoush gl/fs/vg
Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl
Quesos internacionales, servidos con crackers, frutas de temporada y frutos secos la/gl/fs/v
Embutidos ibéricos, pan de coca con tomate y aceite de oliva de primera prensada gl
Tabulé de manzana verde, quinoa y garbanzo de Fuentesaúco vg

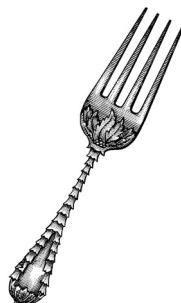
PLATOS CALIENTES

- Crema de calabaza asada y leche de coco, cilantro y sésamo negro vg
Panzerotti de setas, salsa Aurora y brotes de albahaca gl/la/v
Lomo de bacalao a baja temperatura, pil pil y pimientos de cristal pe
"Onglet" de ternera a la brasa, chimichurri y maíz asado con mantequilla ahumada la
Gratén de patatas "Dauphinoisse" la/v



ESTACIÓN DEL CHEF

- Salmón "en crûte" con verduras al vapor la/pe/gl



POSTRES

- Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería
Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco
Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la
Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la
Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la
Profiteroles de yuzu y té matcha gl/la
Brochetas de fruta osmotizada con lima y jengibre
Tarta de limón con merengue y coco

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

- Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

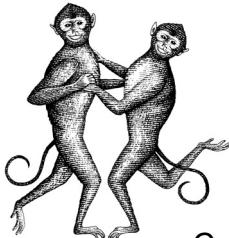
PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

- Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.30h** | Mínimo 50 pax**

BUFFET SENTADO



BUFFET 2 - €70



PLATOS FRIOS Y ENSALADAS

- Cogollos y lechugas KM0, crudités, aderezos y complementos vg
Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg
Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl
Quinoa bar: Tres tipos de quinoa (negra, blanca y roja) con toppings y aliños vg
Ceviche mixto de corvina y camarones, canchita y chips de yuca cr/pe
Guacamole clásico, chips de plátano macho y cilantro fresco vg

PLATOS CALIENTES

- Crema de verduras y queso mascarpone la/gl/v
Lomo de merluza con almejas, espárragos, velouté y huevo de codorniz pe/mo/hu/gl
Churrasco de ternera confitado a baja temperatura
Canelones de espinacas con salsa soubise y queso parmesano la/gl/v
Espárragos y verduras a la brasa con romesco fs/vg

POSTRES

- Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería
Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco
Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la
Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la
Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la
Rocas de almendra y chocolate negro fs/la
Arroz con leche con canela y limón la
Melón Galia osmotizado



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

- Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

- Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.30h** | Mínimo 50 pax**

BUFFET SENTADO



BUFFET 3 - €70

PLATOS FRIOS Y ENSALADAS

- Cogollos y lechugas KM0, crudités, aderezos y complementos vg
Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg
Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl
Quinoa bar: Tres tipos de quinoa (negra, blanca y roja) con toppings y aliños vg
Ensalada de pasta, pesto genovés y tomate semihidratado gl/fs/v
Variedad de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolla roja pe

PLATOS CALIENTES

- Sopa minestrone con su hojaldre gratinado la/v
Suprema de dorada asada con hinojo y salsa "beurre blanc" pe/la
Ravioli de calabaza y trufa negra con queso pecorino la/gl/v
Medallón de ternera estilo "Stroganoff" con setas de temporada 1
Broccolini salteado con ajo y anchoa pe
Empanadas de Heura y pistachos fs/sj/vg



POSTRES

- Surrido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería
Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco
Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la
Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la
Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la
Financier de pistacho y chocolate blanco fs/la
Sandía infusionada con Campari
Copa de fresas con nata

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

- Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

- Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.30h** | Mínimo 50 pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

BUFFET SENTADO



BUFFET 4 - €65

PLATOS FRÍOS Y ENSALADAS

Cogollos y Lechugas KM0, crudités, aderezos y complementos vg

Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

Ensalada de patata y manzana, mayonesa casera con mostaza Savora hu/mz/v

Escalivada catalana, olivas arbequinas, anchoas y cebolleta a "cop de puny" pe/v

PLATOS CALIENTES

Crema clásica "Vichyssoise", crutones de pan de masa madre
y aceite de hierbas la/gl/v

Taco de salmón pochado, salsa "beurre blanc" y setas salteadas la/pe

Coliflor especiada y asada, raita de yogurt "Ras el Hanout" v / vg

Lasaña de verduras "au gratín" con emmental y queso de cabra la/v

Escalopines de ternera en salsa de ceps, con arroz pilaf al romero la



POSTRES

Surtid de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la

Piruletas de piña baby y fresón del Maresme

Fruta de temporada cortada

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.30h** | Mínimo 50 pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

BUFFET SENTADO



BUFFET 5 - €65

PLATOS FRIOS Y ENSALADAS

- Cogollos y Lechugas KM0, crudité, aderezos y complementos vg
Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg
Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl
Ensalada de judías canelinas con bacalao ahumado y tomate natural pe
Vitello tonnato con alcacarrones y crutones de focaccia pe/gl

PLATOS CALIENTES

- Crema de tomate y albahaca la/gl/v
Cazuela de corvina y almejas en salsa verde gl/ms
Estofado de ternera "Bourguignon" con cremoso de apio la/sf/ap
Panaché de verduras de temporada y setas salteadas vg
Mini "jacket potato" con queso emmental y Zaatar la/v



POSTRES

- Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería
Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco
Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la
Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la
Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la
Ensalada de pomelos, moscabado y menta
Rocas de chocolate y almendras fs/la

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

- Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

- Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.30h** | Mínimo 50 pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

Al-Cade to be added to your bill

BUFFET PARA PERSONAL



BUFFET PARA PERSONAL

€45



Cogollos y Lechugas KM0, crudité, aderezos y complementos vg

Dips levantinos de "Lora" con pan árabe: hummus,
muhammara y babaganoush gl/fs/vg

Quesos internacionales, servidos con crackers, fruta de temporada
y frutos secos la/g1/fs/v

(2 A ELEGIR)

Churrasco de ternera confitado a baja temperatura

Lasaña de verduras "au gratín" con emmental y queso de cabra la/v

Taco de salmón pochado, salsa "beurre blanc" y setas salteadas la/pe

Escalopines de ternera en salsa de ceps con arroz pilaf al romero la

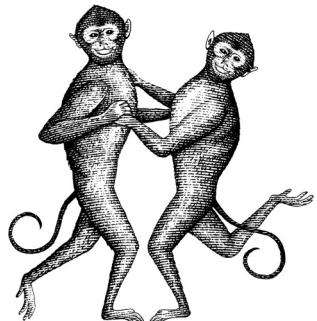


POSTRES

Fruta de temporada cortada

Crema catalana de frutos rojos la/hu/v

Mini tarta Selva Negra con frambuesa gl/la/hu/v



PAQUETE DE BEBIDAS 14€

Aguas, zumos y cafés

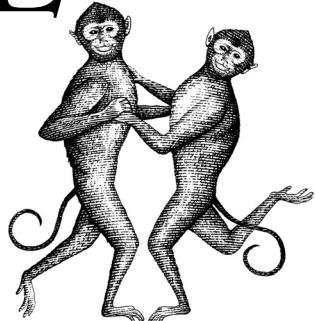
Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1h**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

BUFFET PARA PERSONAL



A la Carta para ser añadido a su Buffet



PLATOS FRIOS Y ENSALADAS

Pescados ahumados en frío: salmón, atún, pez espada y bacalao pe €12

Bresaola de ternera, queso pecorino y aliño de pistacho la/fs €12

“Roast beef” clásico con rábano picante y encurtidos €8

Ensalada de legumbres con bacalao “esqueixado” con tomate natural pe €6

Ensaladilla de pollo al curry, rabanito y perifollo hu/la €6

Ensalada de kale, mango y sandía, con sésamo tostado y kimchi se/vg €6

PLATOS CALIENTES

Solomillo de ternera “Rossini” gl €21

“Suquet” de pescado de roca y gamba roja cr/pr/gl €15

Cordero lechal relleno de higos, hierba de limón y brandy fs/sf €16

Presa ibérica al grill, “papas arrugadas” y mojo picón verde €16

Suprema de lubina asada al hinojo, zanahorias al comino y broccolini pe €12

Sopa de cebolla francesa, hojaldre horneado con queso emmental gl/la/v €7

Moussaka vegana de berenjena y Heura con trufa y leche de soja sj/vg €7



Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1h**

MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

BRUNCH SENTADOS

INDICE

BRUNCH SENTADOS



€75

Zumos: naranja, pomelo, sandía, manzana y piña

Estación granola Bowl: yogures, frutos rojos, chía, fruta cortada, açai, granola casera la

Estación de huevos: huevos benedict con salmón y huevos estrellados con jamón hu

Selección de embutidos ibéricos acompañados de pan de coca con tomate y aceite de oliva gl

Selección de quesos nacionales e internacionales con frutos secos y pan carasatu

Selección de panes y bollería artesanal (opciones veganas disponibles) gl/la/hu

Tabulé de manzana verde, quinoa y garbanzo de Fuentesaúco vg

Cogollos y lechugas KMO, crudités, aderezos y complementos vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

"Dips levantinos de Lora" con pan árabe: hummus, muhammara y babaganoush gl/fs/vg

Crema de calabaza asada y leche de coco, cilantro y sésamo negro vg

Panzerotti de setas, salsa aurora y brotes de albahaca gl/la/v

Estofado de ternera "Bourguignon" con cremoso de celeri la-sf-ap

Taco de salmón pochado, salsa "beurre blanc" y setas salteadas la-pe

Moussaka vegana de berenjena y Heura con trufa y leche de soja sj/vg

Espárragos y verduras a la brasa con romesco fs/vg

Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/lu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la

Tartaleta de frutas de estación v

Rocher de pistacho melocotón y yuzu la/hu/V

Torre de macarons SLS gl/fs/la/v

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

- Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
- Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
- Cava: Perelada Brut Reserva
- Cerveza: Estrella Damm
- Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 10€ por persona para grupos de menos de 30 pax*** | Duración servicio 1.45h

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuete, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG)-vegano

TEMÁTICA MERCADO

←
INDICE

TEMÁTICA MERCADO \$120

BARRA DE IBÉRICOS Y SOBRASADA XESC REINA

Jamón ibérico al corte, selección de embutidos artesanos y sobrasada del maestro charcutero Xesc Reina acompañado con pan con tomate y aceite de oliva de primera prensada

BARRA MEDITERRÁNEA LEVANTINA DE LORA

Desde nuestro restaurante Lora, los mejores dips y panes artesanos

BARRA NIKKEI DE CÓSMICO

Selección de ceviches y tiraditos

BARRA DE FLORES DE QUESO

Flores de queso servidas en cono de galleta salada y dulce, maridadas con mermeladas y esencias

BARRA DE PAELLAS Y "CASSOLES" DE L'ANXOVA DIVINA

Desde nuestro restaurante "L'Anxova Divina", selección de guisos caseros y arroces hechos al momento

BARRA DE HUEVOS

Variación de elaboraciones con huevos de producción ecológica, desde fritos con trufa, revueltos de setas (en temporada) y estrellados con jamón ibérico hasta tortillas de bacalao

ROBATA

(EN EXTERIOR)

Brochetas de inspiración oriental hechas al carbón
(Opciones veganas, vegetarianas y mixtas disponibles)

LOS PLANCHADOS

O

(EN INTERIOR Y EXTERIOR)

Brioche encapsulado, planchado con mantequilla y sus toppings: Anchoa, brie y jamón asado

BARRA DE POSTRES DE NUESTRO EQUIPO DE PASTELERÍA

Selección de postres de nuestro equipo de pastelería

LOS HELADOS Y SORBETES CASEROS

Selección de helados servidos en cono con toppings (sabores a elegir)
(Opciones veganas y sin azúcar disponibles)

PAQUETE DE BEBIDAS 28€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | 10€ por persona para grupos de menos de 80 pax***
Duración servicio 1.45h min aprox***

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuates, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujeres / (V)-vegetariano / (VG) - vegano



MENUS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

ALMUERZO Y CENA SENTADOS

←
INDICE

ALMUERZO Y CENA SENTADOS



MENÚ 1 - €72

ENSALADA DE RAÍCES CON QUESO "TOUS DELS TIL-LERS"

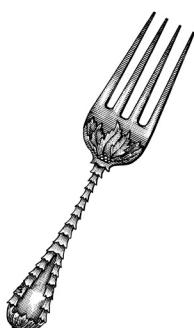
Espinaca tierna, aliño cítrico y nueces tostadas la/fs/v

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

Milhojas de patata crujiente, broccolini, setas y salsa bordalesa la/sf

TIRAMISÚ DE FRUTA DE LA PASIÓN

Soletilla de café y textura de mascarpone gl/la/v



MENÚ 2 - €72

ENSALADA TIBIA DE POLLO DE CORRAL ESCABECHADO

Verduras de temporada escabechadas



CENTRO DE SALMÓN ASADO CON MISO NEGRO

Bok choi, crema de maíz y raíz de flor de loto pe/sj

"LA FRAMBUESA"

Yogur, pimienta y frambuesa gl/la/fs/v

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.15h**|

ALMUERZO Y CENA SENTADOS

MENÚ 3 - €68

ENSALADA DE BURRATINA Y MANZANA VERDE

Remolacha, rúcula y dukkha la/v

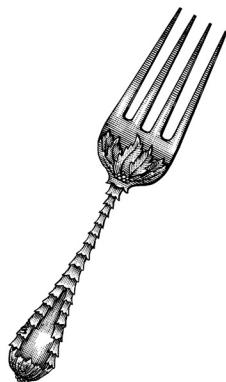


LUBINA MARMOLEADA

Espinacas, polenta especiada y velouté acidulado pe/la

PASTEL DE PISTACHO Y MELOCOTÓN CONFITADO

Helado de yuzu gl/la/fs/v



MENU 4 - €68

TATAKI DE ATÚN ROJO

Ajo blanco de pistacho, sésamo y aguacate pe/fs/se/sj



PRESA IBÉRICA

Papas arrugadas, migas de jamón y berenjena ahumada

RAVIOLI DE MANGO Y ALBAHACA

Bizcocho de aceite y helado de vainilla gl/la/v

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

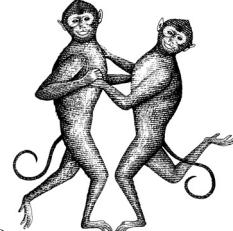
COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.15h**|

ALMUERZO Y CENA SENTADOS



MENÚ 5 - €58



GRAVALAX DE SALMÓN

Crema agria, pepino encurtido y cebolleta a "cop de puny" la/pe

PECHUGA DE POLLO DE CORRAL

Ceps, milhojas de patata y salsa albufera la/gl

FINGER DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Toffee salado, helado de vainilla y crema chantilly la/hu/fs/gl/v

MENÚ 6.- 58€



TARTAR DE TOMATE CONFITADO

Aguacate, olivas de Kalamata y verdes de temporada v

LOMO DE MERLUZA AL GRILL

Limón confitado, semolina y cilantro gl/pe

PAVLOVA DE FRESAS

Helado de nata, salsa de fresa infusionada y fresa liofilizada la/hu/v

PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.15h**|

ALMUERZO Y CENA SENTADOS



MENÚ-7-VEGAN- 72€

TATAKI DE SANDÍA INFUSIONADA

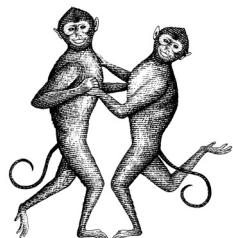
Kale, quinoa y sésamo tostado se

TARTA DE CALABACÍN Y TRUFA

Setas, calabaza y miso gl/sj

PASTEL DE PECANAS

Helado de almendra, salsa de coco y lima gl/fs



PAQUETE DE BEBIDAS 25€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Aqua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.15h**|

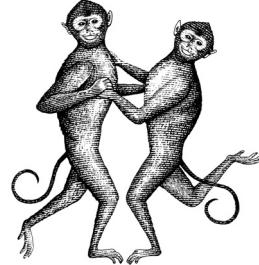
gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuetes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramujes / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

CENA DE GALA

←
INDICE

CENA DE GALA

MENÚ 1 - €120 (max 150 pax)



AMUSE BOUCHE

Ensalada de cangrejo real con su “tuille” cr/gl

BOGAVANTE EUROPEO

Gazpacho de fresa, perlas de mozzarella, ficoidea glacial y
caviar Beluga cr/pe/la

RODABALLO

Cremoso de orzo, ajo negro y broccolini gl/la

BOCADO DE LA REINA DE WAGYU

Lentejas, foie gras y remolacha Chioggia

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

Avellana caramelizada, helado de chocolate amargo y
framboesa gl/hu/la/fs

MACARONS SLS fs/hu

TEJA DE NARANJA Y ALMENDRA gl/hu/la

TRUFAS EN TÉ MATCHA la

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

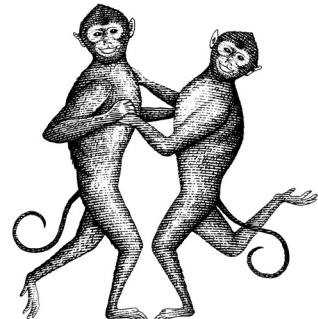
COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA



MENÚ 2 - €110



AMUSE BOUCHE
Ceviche de pez limón pe

CARPACCIO DE GAMBA ROJA
Berros, mignonette de frambuesa y caviar Beluga cr/pe

RAVILO DE FOIE GRAS
Ceps, regaliz y rúcula gl

TACO DE TERNERA WAGYU CONFITADO
Apio, chirivía, chimichurri suave y tirabeques ap/la

ÉCLAIR ROCHER
Diferentes texturas de chocolate con helado de caramelo salado gl/la/hu/fs

MACARONS SLS fs/hu
TEJA DE NARANJA Y ALMENDRA gl/hu/la
TRUFAS EN TÉ MATCHA la

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA

MENÚ 3 - €85



APERITIVOS DE PIE O EN MESA

Cigarrillo de setas y queso de cabra gl/la

Cecina de Wagyu

Ravioli crujiente de foie gras gl

Roast beef de sandía con rábano picante vg

Melón Cantaloup y jamón ibérico

Steak tartar de buey madurado hu

LANGOSTINOS ESCABECHADOS

Hinojo fresco, aguacate y dukkha ms/fs/gl

PLUMA IBÉRICA

Ragout de setas, apionabo y jamón ibérico ap

ROYAL DE MELOCOTÓN Y LICHY

Fruta de la pasión, vainilla y eucalipto gl/hu/la/fs

PETIT FOURLS

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA

MENÚ 4 - €75



APERITIVOS DE PIE O EN MESA

- Ravioli crujiente de foie gras gl
Roast beef de sandía con rábano picante
Melón Cantaloup y jamón ibérico
Steak tartar de buey madurado hu
Cigarrillo de setas y queso de cabra gl/la

CRUDO DE VIEIRA

- Gel de lima, ensalada de espárragos y caviar Beluga mo-pe

SOLOMILLO DE TERNERA

- Cremoso de patata y puerro, espárrago verde y salsa bordalesa la/sf

TARTA DE QUESO DE CHOCOLATE BLANCO Y OREO

- Fruta de la pasión y variantes de leche merengada gl/hu/la/fs

PETIT FOURLS

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

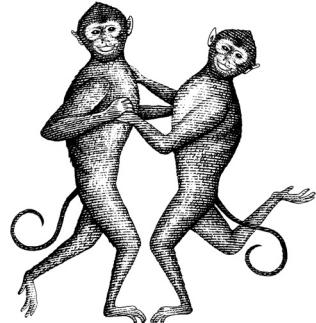
- Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA

MENÚ 5 - €75



APERITIVOS DE PIE O EN MESA

Melón Cantaloup y jamón ibérico gl/la

Ravioli crujiente de foie gras gl

Roast beef de sandía con rábano picante vg

Cigarrillo de setas y queso de cabra gl/la

Steak tartar de buey madurado hu

FOIE GRAS MID CUIT

Carquiñoles tiernos, membrillo y sal cítrica gl/hu/fs

RAPE Y GAMBA EN SUQUET

Patata, roullie y azafrán pe/cr/hu/mz

TARTA DE LIMÓN DAISY

Chantilly, jengibre y "lemon bash" gl/hu/la

PETIT FOURLS

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

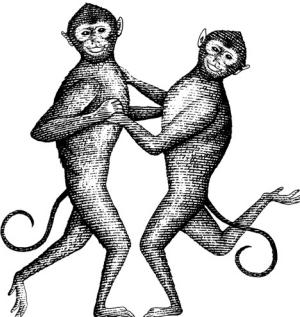
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA

MENÚ VEGETARIANO 1 - €120



AMUSE BOUCHE

Ceviche de verduras con ají amarillo y cancha

CARPACCIO DE CEPS

Yema curada en soja, piñones y kale texturizada hu/sj/fs



RISOTTO DE TRUFA NEGRA

Queso pecorino, ajo negro y broccolini 1a

FARCELLET DE HEURA

Lentejas, tofu y remolacha Chioggia sj

FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

Avellana caramelizada, helado de chocolate amargo y
framboesa gl/hu/la/fs

MACARONS SLS fs/hu

TEJA DE NARANJA Y ALMENDRA gl/hu/la

TRUFAS EN TÉ MATCHA 1a

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

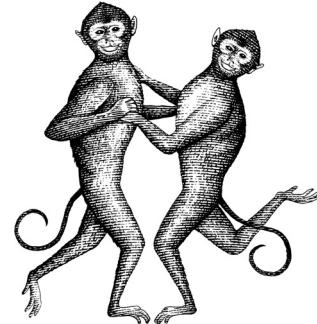
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA

MENÚ VEGETARIANO 2 - €80



APERITIVOS DE PIE O EN MESA

Aguacate y Dukkha

Cigarrillo de setas y queso de cabra gl/la

Roast beef de sandía con rábano picante gl/v

Tartar de tomate semihidratado v

Bombón de membrillo y queso payoyo la

RAVIOLI DE CALABAZA Y TRUFA NEGRA

Carquiñoles tiernos, membrillo y sal cítrica gl/hu/la/fs

TACO DE APIO BRASEADO

Guisantes frescos, tirabeques y Yuca crujiente

TIRAMISÚ VEGANO

Sorbete de chocolate y caramelo de soja gl/hu

PETIT FOURLS

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

MENÚ PARA NIÑOS

€45 (a elegir)

Canelones de pollo de corral gratinados gl/la

Sopa de ave con fideos y "pilota"

Ensalada de tomatitos de jardín y bolitas de mozzarella la

Macarrones a la boloñesa gl

Escalopines de solomillo con patatas fritas

Nuggets de pescado rebozado con ensalada gl/hu/pe

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas gl/la

Pollo crujiente con fritas de boniato y ketchup gl/hu

Biscuit de vainilla con chocolate caliente la

Copa de helado al gusto con nata y nueces caramelizadas la/hu/fs

Pastel tierno de chocolate con helado de vainilla la/hu/gl

Fruta de temporada en brocheta

PAQUETE DE BEBIDAS 14€

Aguas, zumos y refrescos



INDICE

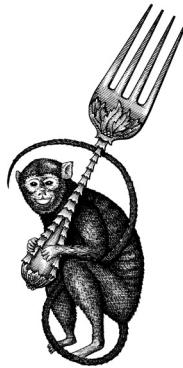
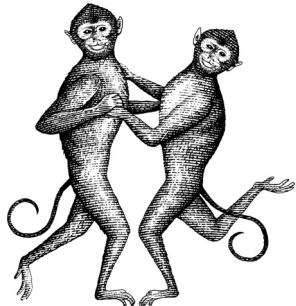
Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas**

DDR BUFFET DE PIE

←
INDICE

DDR BUFFET DE PIE

(Incluye café, zumo y agua)



LUNES

Ensalada César con pollo asado gl/la/hu

Coca de verduras asadas, romesco y oliva de Kalamata gl/fs/vg

Guacamole tradicional, totopos y chili “flakes” vg

Bao de Heura, cebolla encurtida y germinado de sésamo gl/sj/vg

“Paté en crôute” hu/la/gl

Risotto de queso parmesano, espárragos y setas la/v

Estofado de ternera “Bourgignon” con cremoso de apio sf/la/ap

Canelón de pollo asado con foie gras gl/la

Nuggets de rape, salsa tártara y boniato asado gl/hu/la/pe

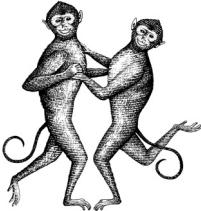
Tarta fina de chocolate y praliné gl/fs/la/v

Flan de queso con frutos rojos la/hu/v

Tiramisú vegano sj/vg



DDR BUFFET DE PIE



(Incluye café, zumo y agua)

MARTES

Gazpacho de cerezas, perlas de pera y albahaca vg

Ensalada de rúcula, tomate semihidratado y queso parmesano la/v

Tabulé de quinoa y manzana verde gl/vg

Focaccia de mortadela trufada, mozzarella y pesto de pistachos gl/fs/la

Sándwich vegetal SLS (lechuga, tomate, hummus y germinados) gl/la/v

Moussaka de berenjena con Heura y bechamel de soja gl/la/sj/vg

Taco de ternera madurada, chili, pico de gallo y cilantro

Pizzetta Romana con rúcula, mozzarella y jamón serrano gl/la

Robata de salmón con salsa teriyaki pe/sj

Fruta de estación en piruleta vg

Tarta de queso de chocolate blanco y fruta de la pasión la/hu/v

Trufas de chocolate y té matcha la/v



DDR BUFFET DE PIE

(Incluye café, zumo y agua)



MIÉRCOLES

Tataki de sandía, guacamole y totopos sj/vg

Ensalada de legumbres con mostaza, kale y chirivía mz/vg

Wrap de pollo asado con germinados gl/la

Vitello tonnato en focaccia, con alcaparrón hu/gl/pe

Antipasto de verduras al balsámico vg

Calzone de calabaza, trufa y setas gl/vg

Mini hamburguesa de ternera con bacon y queso brie gl/la

Cremoso de orzo con pollo, pesto y parmesano la/fs

“Fish & Chips”, salsa tártara y puré de guisantes gl/la/hu

Brownie de avellanas y aceite de oliva gl/la/hu/fs

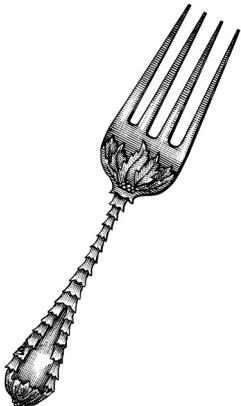
Profiterol de yuzu y té verde gl/la/hu/v

Tartar de mango y fresa vg



DDR BUFFET DE PIE

(Incluye café, zumo y agua)



JUEVES

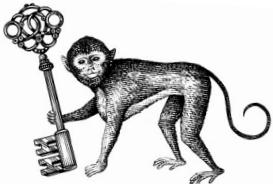


- Ensalada de queso feta, pepino, tomate y orégano la/v
Ensalada de pasta con pesto tradicional y queso pecorino gl/fs/la/v
Royal de queso de cabra y variaciones de tomate la/v
Escabeche de atún casero con sus verduras pe
Prensado de verduras con romesco y olivada fs/vg

- Quesadilla de pollo y chipotle con queso cremoso gl/la
Croqueta cremosa de jamón ibérico con su jamoncito gl/la
Cremoso de patata y trufa con setas salteadas vg
Mini quiche de salmón y espárragos verdes gl/pe/hu/la



- Hojaldre caramelizado de melocotón Melba gl/la/hu/v
Bocado de Selva Negra gl/la/v
Polo de piña y coco vg



DDR BUFFET DE PIE

(Incluye café, zumo y agua)

VIERNES

Melón Galia con jamón ibérico

Ensalada de raíces asadas con dip de menta vg

Bocconcini con tomatitos de jardín, pesto tradicional la/fs/v

Ceviche de verduras con canchita y chifles vg

Focaccia de rúcula, jamón Ibérico y pecorino gl/la

“Arayes” de ternera con chipotle y ensaladita de cilantro gl

Empanada de pollo, pistacho y trufa negra gl/fs

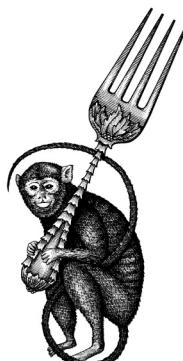
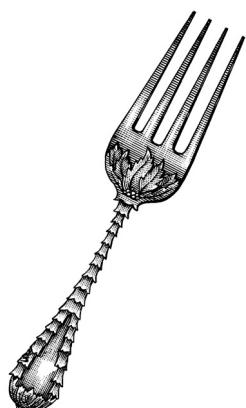
Gnocchi casero con salvia, mantequilla y amapola gl/hu/la/v

Salmón “en crôute” gl/hu/la/pe

Crema catalana con carquiñoles de pistacho la/hu/fs/v

Fresas con chocolate negro vg

“Copa carajillo”: mousse de café, crema y brandy la/hu/v



DDR BUFFET

(Incluye café, zumo y agua)

Lunes

Platos fríos y Ensaladas

Cogollos y lechugas KM0, crudités, aderezos y complementos vg

Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

Ensalada de judías canelina con bacalao ahumado y tomate natural hu/v

Vitello tonnato con alcacarrones y crutones de focaccia pe/hu/gl/v

Platos Calientes

Crema de tomate y albahaca la/v

Pollo relleno de espinacas y queso de cabra con pistachos la/fs

Estofado de ternera "Bourguignon" con cremoso de apio la/sf

Panaché de verduras de temporada y setas salteadas vg

Mini "jacket potato" con queso emmental y Zaatar la/v

Postres

Surtid de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl-la

Ensalada de pomelos, moscabado y menta vg

Rocas de chocolate y almendras fs

DDR BUFFET

(Incluye café, zumo y agua)

Martes

Platos fríos y Ensaladas

Cogollos y lechugas KM0, crudités, aderezos y complementos vg

Dips Levantinos de "Lora" con pan árabe: hummus, muhammara y babaganoush gl/vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

Surtido de quesos nacionales con crackers y fruta fresca gl/la/v

Tabulé de manzana verde, quinoa y garbanzo de Fuentesaúco vg

Platos Calientes

Crema de calabaza asada y leche de coco, cilantro y sésamo negro se/vg

Panzerotti de setas, salsa aurora y brotes de albahaca gl/la/v

Lomo de bacalao a baja temperatura, pil pil y pimientos de cristal pe

"Onglet" de ternera a la brasa, chimichurri y maíz asado con mantequilla ahumada la

Gratén de patatas "Dauphinoisse" la/V

Postres

Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la

Arroz con leche con canela y limón la

Melón Galia osmotizado

DDR BUFFET

(Incluye café, zumo y agua)

Miércoles

Platos fríos y Ensaladas

Cogollos y lechugas KM0, crudités, aderezos y complementos vg

Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

Quinoa bar: Tres tipos de quinoa (negra, blanca y roja) con toppings y aliños vg

Surtido de quesos nacionales con crackers y fruta fresca gl/la/v

Platos Calientes

Crema de verduras y queso mascarpone la/gl/v

Lomo de merluza con almejas, espárragos, velouté y huevo de codorniz pe/mo

Churrasco de ternera confitado a baja temperatura

Canelones de espinacas con salsa soubisse y queso parmesano la/gl/v

Espárragos y verduras a la brasa con romesco fs/vg

Postres

Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la

Profiteroles de yuzu y té matcha gl/la

Brochetas de fruta osmotizada con lima y jengibre

DDR BUFFET

(Incluye café, zumo y agua)

Jueves

Platos fríos y Ensaladas

Cogollos y lechugas KM0, crudité, aderezos y complementos vg

Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

Ensalada de pasta, pesto genovés y tomate "sun-blush" gl/fs/v

Variedad de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolla roja pe

Platos Calientes

Sopa minestrone con su hojaldre gratinado la/gl/v

Suprema de dorada asada con hinojo y salsa "beurre blanc" pe/la

Ravioli de calabaza y trufa negra con queso pecorino la/gl/v

Medallón de ternera estilo "Stroganoff" con setas de temporada gl/la

Berenjenas asadas rellenas de tofu sj/vg

Postres

Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl/la

Financier de pistacho y chocolate blanco fs/la

Sandía infusionada con Campari

DDR BUFFET

(Incluye café, zumo y agua)

Viernes

Platos fríos y Ensaladas

Cogollos y Lechugas KMO, crudité, aderezos y complementos vg

Sopas frías nacionales: gazpacho, salmorejo, ajo blanco, con sus guarniciones fs/vg

Estación de ensalada César al momento: parmesano, pollo asado o anchoas la/pe/gl

Ensalada de patata y manzana, mayonesa casera con mostaza Savora hu/mz/v

Escalivada catalana, olivas arbequinas, anchoas y cebolleta a "cop de puny" pe/v

Platos Calientes

Crema clásica "Vichyssoise" crutones de pan de masa madre y aceite de hierbas la/gl/v

Taco de salmón pochado, salsa "beurre blanc" y setas salteadas la/pe

Coliflor especiada y asada, raita de yogurt "Raz el hanout" v/vg

Lasaña de verduras "au gratín" con emmental y queso de cabra la/gl/v

Escalopines de ternera en salsa de ceps, con arroz pilaf al romero la

Postres

Surtido de 4 mini postres de nuestro equipo de pastelería

Tarta sarracena de fresas glaseadas y coco

Crema catalana de frutos rojos, chantilly y caramelo de balsámico gl/hu/la

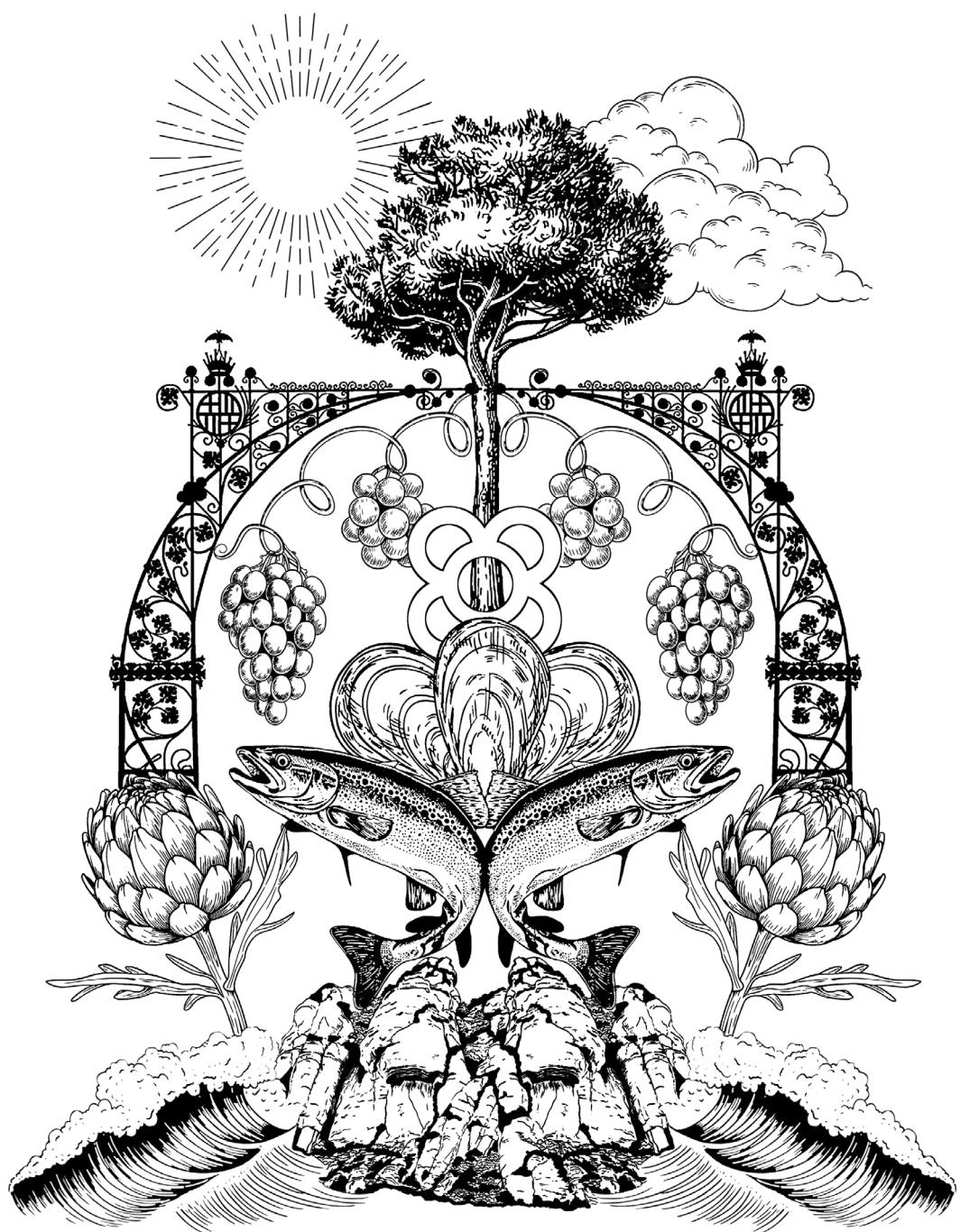
Mini tarta Selva Negra con cereza amarena gl/hu/la

Hojaldre fino de manzana asada y canela gl-la

Piruleta de piña baby y fresón del Maresme

Fruta de temporada cortada

←
INDICE



MENÚS DE BANQUETES

SLS BARCELONA