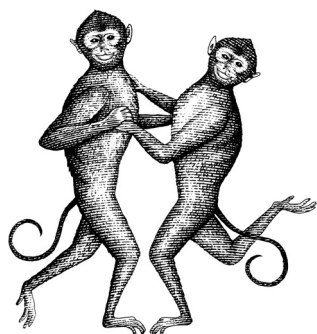


LES PRESENTAMOS NUESTROS

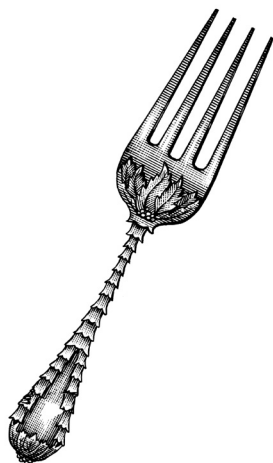
MENÚS DE BANQUETES

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



COFFEE BREAKS

↑
INDICE

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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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/cacahuètes, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

A LA CARTA PARA AÑADIR A SU COFFEE BREAK

←
INDICE

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 Açaí 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

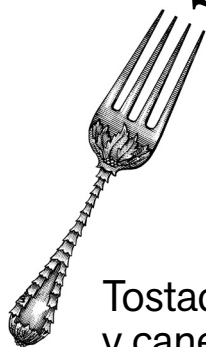
ESTACIONES SHOW COOKING

Hechas al momento para añadir a su Coffee Break

←
INDICE

ESTACIONES SHOW COOKING

Montaje en el momento para completar su coffee break



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

Crepes dulces y salados gl/la/hu

Waffles caramelizados gl/la/v

Churros con chocolate caliente gl/la/v

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

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

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

Mollete planchado con sobrasada y miel gl

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

Mini tortillas vagas con bacon crujiente la/hu



€10

€10

€10

€11

€11

€12

€12

€12

€14

€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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramuces / (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

Biscochito 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 reciclable

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

BUFFET DE PIE

←
INDICE

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€

Agua
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 "Bourignon" 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€

Agua
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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramuces / pi- piñones / (V)- vegetariano / (VG) - vegano



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

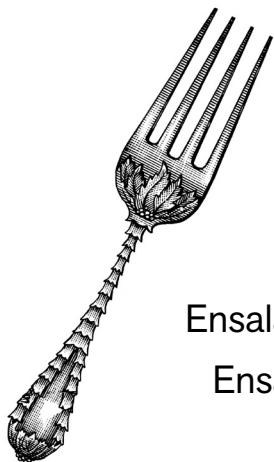
PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Agua
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 alcaparrón 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

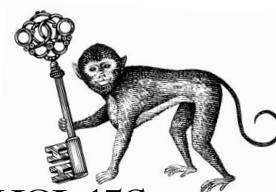
Cremoso de orzo con pollo, pesto
y queso parmesano la/fs

"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

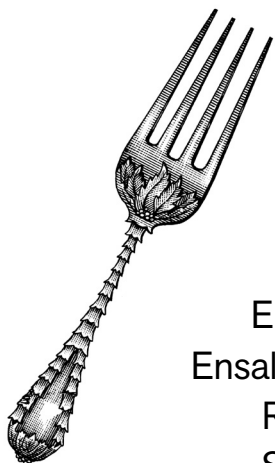
PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Agua
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****

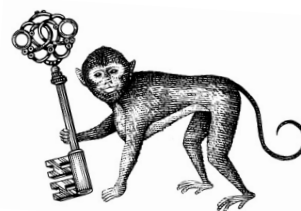
BUFFET DE PIE



FINGER 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€

Agua
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****

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
Cucurucho 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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramuces / (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

Creoso 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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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***

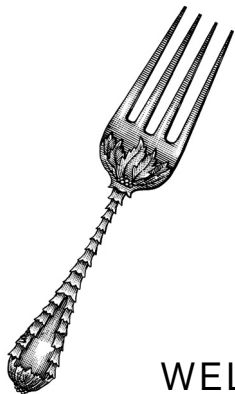
Duración servicio 1.30h aprox****

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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

Agua 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

Agua y copa de cava

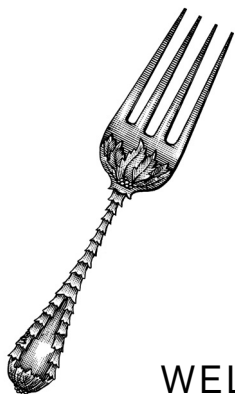


COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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

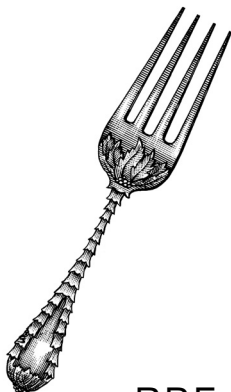


COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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***

PRE-COCKTAILS

Duración servicio 1 hora aprox



PRE-COCKTAILS (A ELEGIR)

1 snack - 3 canapés fríos

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

Agua y copa de cava

1 snack - 3 canapés fríos

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

Agua 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



COPAVEUVE 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***

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

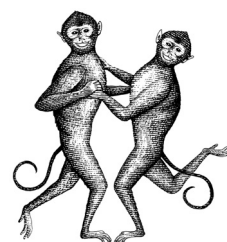
Pepito de roast beef, mostaza especiada y cebolla crujiente gl/mz

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

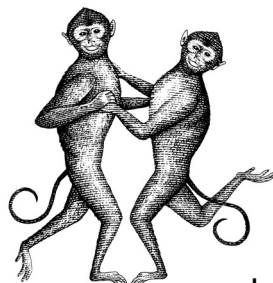
Se pueden sustituir items de los snacks o canapés por cualquiera de las opciones veganas

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)

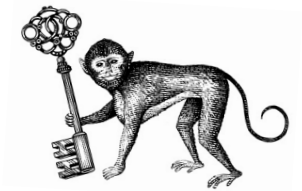
25€ por persona



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

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

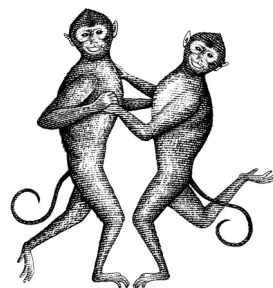
Crepes hechas al momento: elección de Suzette o Suchard
23€ por persona

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

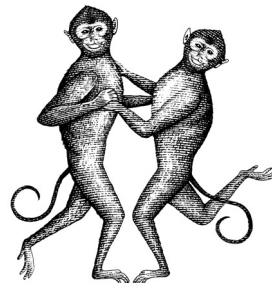


Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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

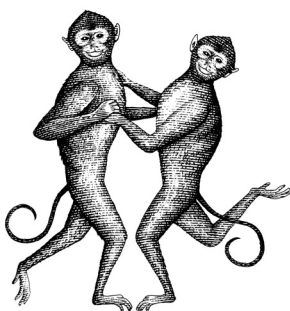
Selección de embutidos artesanos, servidos con pan con
tomate, picos y regañas
19€ por persona

LOS PLANCHADOS

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

MOZZARELLA Y BURRATA BAR

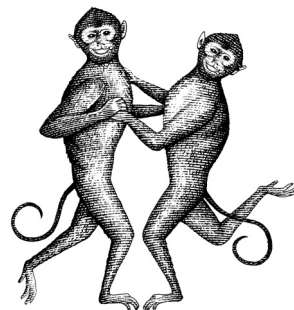
Selección de ensaladas con base de burratina, mozzarella y
aceites de oliva perfumados
15€ por persona



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

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

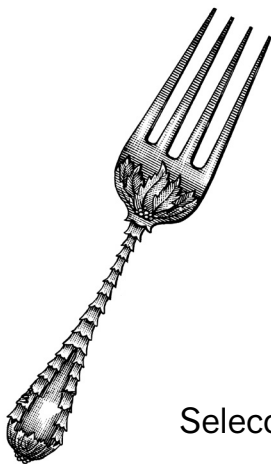


Precios de venta sin IVA* | Duración igual al tiempo del evento elegido* | Consultar tarifas para grupos de menos de 50pax**

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

MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

BUFFET SENTADO

←
INDICE

BUFFET SENTADO

BUFFET 1 - €75



PLATOS FRIOS Y ENSALADAS

Cogollos y Lechugas KM0, crudités, 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 Fuentesauco 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 "Dauphinoise" la/v

ESTACIÓN DEL CHEF

Salmón "en crôte" 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

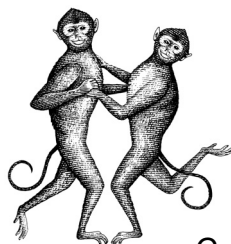
PAQUETE SIN ALCOHOL 15€

Agua
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 KMO, 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€

- Agua
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 "Strogonoff" con setas de temporada l

Broccolini salteado con ajo y anchoa pe

Empanadas de Heura y pistachos fs/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

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€

Agua

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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

BUFFET SENTADO



BUFFET 4 - €65

PLATOS FRÍOS Y ENSALADAS

Cogollos y Lechugas KMO, 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 gratin" con emmental y queso de cabra la/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

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€

Agua
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 5 - €65

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

Ensalada de judías canelinas con bacalao ahumado y tomate natural pe

Vitello tonnato con alcaparrones 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€

Agua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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

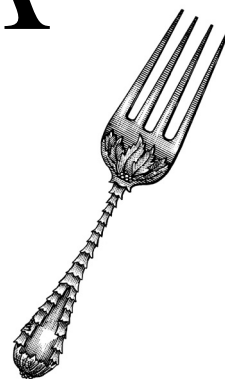
App Cardano is added to your cart

BUFFET PARA PERSONA

←
INDICE

BUFFET PARA PERSONA

€45



Cogollos y Lechugas KM0, crudités, 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/gl/fs/v

(2 A ELEGIR)

Churrasco de ternera confitado a baja temperatura

Lasaña de verduras "au gratin" 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

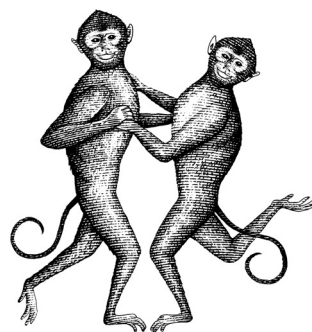
Crema catalana de frutos rojos la/hu/v

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



PAQUETE DE BEBIDAS 14€

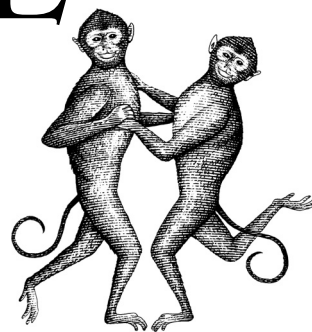
Aguas, zumos y cafes



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

gl/glúten, cr/crustáceos, hu/huevos, pe/pescado, ca/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio,
mo-moluscos / al-altramuces / (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**

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

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 Fuentesauco ^{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/hu/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€

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda

Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja

Cava: Perelada Brut Reserva

Cerveza: Estrella Damm

Refrescos

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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (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/cacahuets, sj/soja, la/leche, fs/frutos secos, mz/mostaza, se/sésamo, sf/sulfitos, ap/apio, mo-moluscos / al-altramuces / (V)- vegetariano / (VG) - vegano

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*

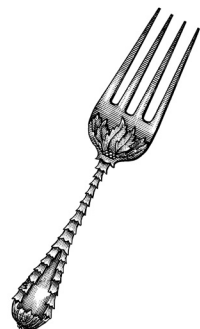
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

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€

Agua
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 acidulada 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€

Agua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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

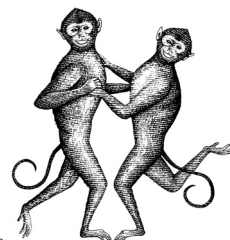
ALMUERZO Y CENA SENTADOS



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€

Agua
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

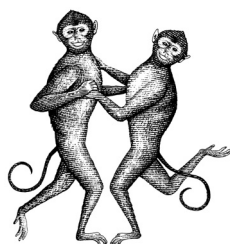
Kale, quinoa y sésamo tostado *se*

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€

Agua
Zumos
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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

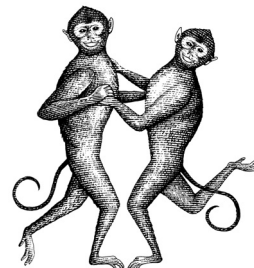
MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

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
frambuesa 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

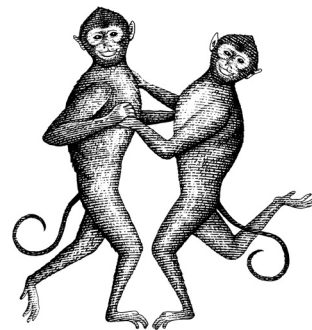
COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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

RAVIOLO 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 FOURS

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 FOURS

PAQUETE DE BEBIDAS 32€

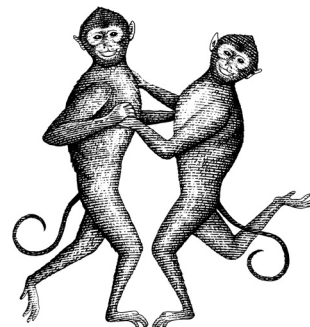
Vino blanco: Baluarte, D.O Rueda
Vino tinto: Viña Salceda Crianza, D.O Rioja
Cava: Perelada Brut Reserva
Cerveza: Estrella Damm
Refrescos

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

Carquiñoses 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 FOURS

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€

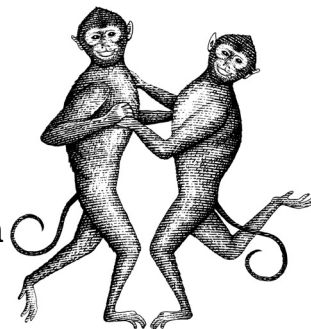
Precios de venta sin IVA* | No incluye servicio de bebidas** | Duración aprox 1.45h**

CENA DE GALA

MENÚ VEGETARIANO 1 - €120

AMUSE BOUCHE

Ceviche de verduras con ají amarillo y cancha



CARPACCIO DE CEPES

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

RISOTTO DE TRUFA NEGRA

Queso pecorino, ajo negro y broccolini la

FARCELLET DE HEURA

Lentejas, tofu y remolacha Chioggia sj



FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO

Avellana caramelizada, helado de chocolate amargo y frambuesa 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

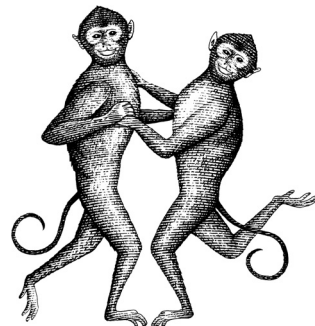
Refrescos

COPA VEUVE CLICQUOT 18€

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

CENA DE GALA

MENÚ 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 FOURS

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**

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

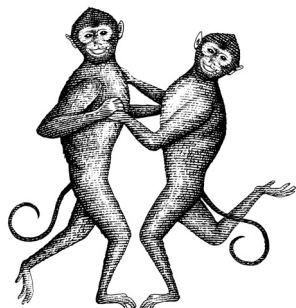
MENÚS DE BANQUETES | SLS BARCELONA

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 crôte" 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

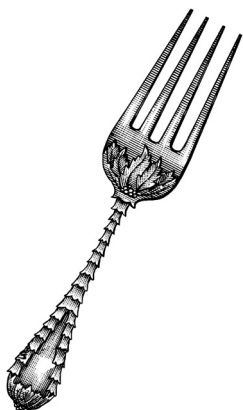
Tarta de queso de chocolate blanco y fruta de la pasión la/hu/v

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

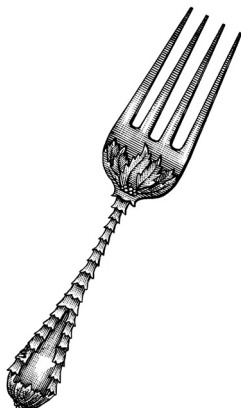
Profiterol de yuzu y té verde gl/la/hu/v

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

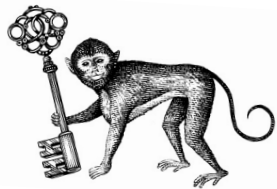
Mini quiche de salmón y espárragos verdes gl/pe/hu/la

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

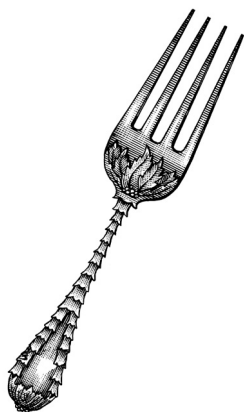
Gnocchi casero con salvia, mantequilla y amapola gl/hu/la/v

Salmón “en crôte” 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 alcaparrones 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

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 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 Fuentesauco 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 "Dauphinoise" 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 KMO, 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 sobresse 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, 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 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 infundada con Campari

DDR BUFFET

(Incluye café, zumo y agua)

Viernes

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 "Raz el hanout" v/vg

Lasaña de verduras "au gratin" 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

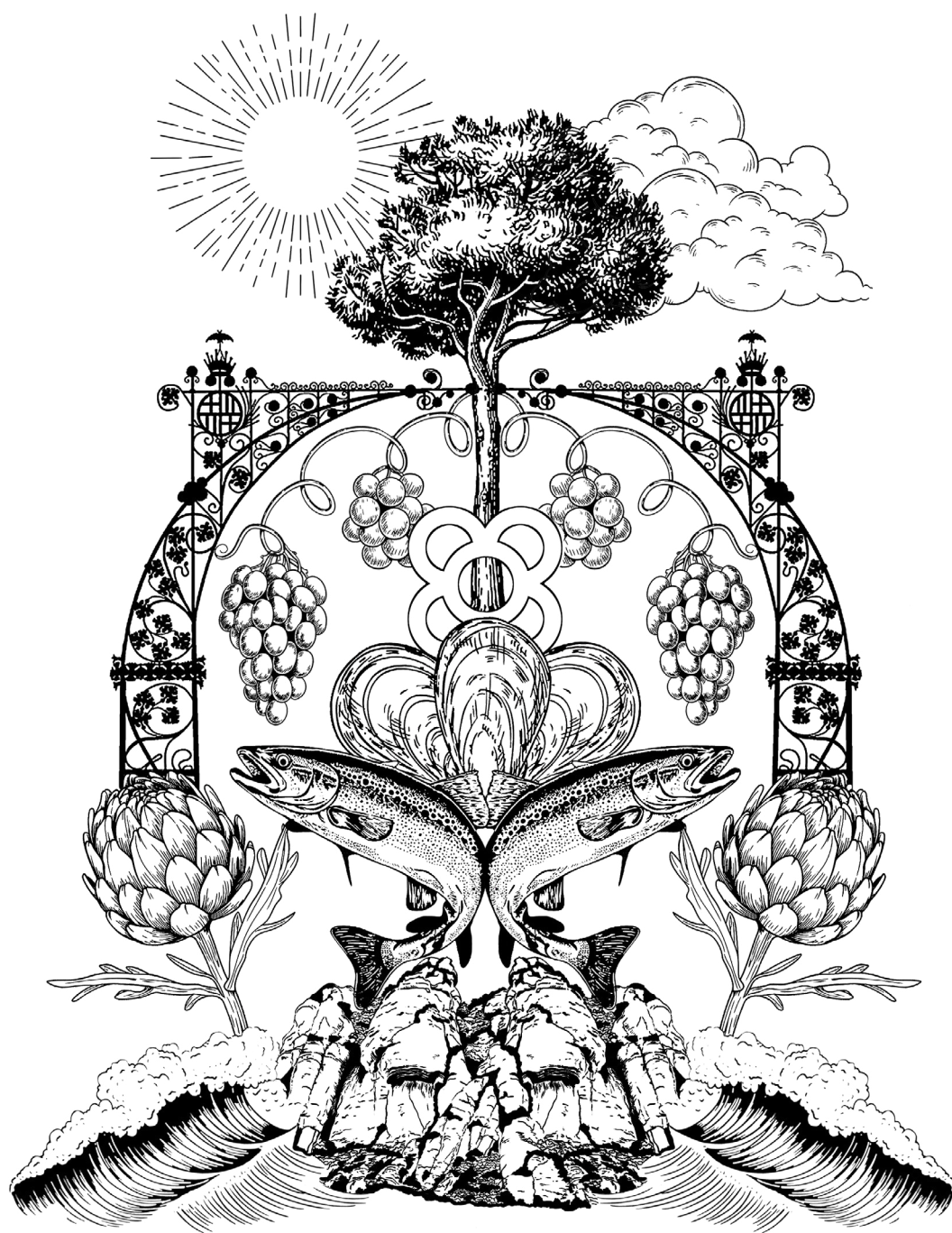
Hojaldre fino de manzana asada y canela gl-la

Piruleta de piña baby y fresón del Maresme

Fruta de temporada cortada



INDICE



MENÚS DE BANQUETES

SLS BARCELONA