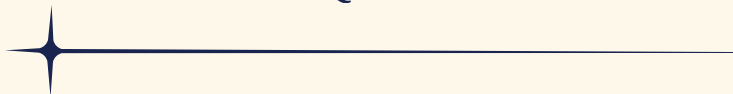




MENÚ CENA COCKTAIL

PAQUETE 1



€35

Edamame con sal marina y shichimi (s)

Brocheta yakitori de calamar (s/sf)

Brocheta yakitori de setas japonesas (s)

Selección de rolls Omakase Moriawase (fi/sf/s/ss/gl)

Precios de venta con IVA del 10% incluido | Bebidas no incluidas

Mínimo 12 personas – Máximo 50 personas

Duración del servicio: aprox. 1 hora y 15 minutos**



SLS BARCELONA



gl / gluten, cr / crustáceos, hu / huevos, pe / pescado, ca / cacahuetes, sj / soja, la / leche, fs / frutos de cáscara, mz / mostaza, se / sésamo, sf / sulfitos, ap / apio, mo / moluscos, al / altramuces, (v)

vegetariano, (vg) vegano.





MENÚ CENA COCKTAIL

PAQUETE 2



€40

Edámame con sal marina y shichimi (s)

Gyozas crujientes acompañadas de ponzu y chili oil (gl/s/eg)

Langostinos crujientes (sf/gl/eg)

Brocheta yakitori de pollo (s)

Precios de venta con IVA del 10% incluido | Bebidas no incluidas

Mínimo 12 personas - Máximo 50 personas

Duración del servicio: aprox. 1 hora y 15 minutos**



SLS BARCELONA



gl / gluten, cr / crustáceos, hu / huevos, pe / pescado, ca / cacahuets, sj / soja, la / leche, fs / frutos de cáscara, mz / mostaza, se / sésamo, sf / sulfitos, ap / apio, mo / moluscos, al / altramuces, (v) vegetariano, (vg) vegano.





MENÚ DE GRUPOS SENTADOS

PAQUETE 3



€45

Edamame con sal marina y shichimi (s)

Crujientes con salsa ponzu y aceite de chili (gl/s/eg)

- *Gyozas de ternera*
- *Gyozas de pollo al curry*
- *Gyozas de verduras*

Sorbete de yuzu con té matcha

Precios de venta con IVA del 10% incluido | Bebidas no incluidas

Mínimo 12 personas – Máximo 35 personas

Duración del servicio: aprox. 1 hora y 15 minutos**



SLS BARCELONA



gl / gluten, cr / crustáceos, hu / huevos, pe / pescado, ca / cacahuetes, sj / soja, la / leche, fs / frutos de cáscara, mz / mostaza, se / sésamo, sf / sulfitos, ap / apio, mo / moluscos, al / altramuces, (v) vegetariano, (vg) vegano.





MENÚ DE GRUPOS SENTADOS

PAQUETE 4



€45

Edámame con sal marina y shichimi ^(s)

Ensalada sunomono ^(su/ss)

Pan bao al vapor con contramuslo de pollo y salsa teriyaki ^(gl/s)

Gyozas crujientes acompañadas de ponzu y chili oil ^(gl/s/eg)

Pulpo con miso y parmentier trufada ^(sf/s)

Wagyu australiano con hinojo y tosazu ^(s/su)

Precios de venta con IVA del 10% incluido | Bebidas no incluidas

Mínimo 12 personas – Máximo 35 personas

Duración del servicio: aprox. 1 hora y 15 minutos**



SLS BARCELONA



gl / gluten, cr / crustáceos, hu / huevos, pe / pescado, ca / cacahuètes, sj / soja, la / leche, fs / frutos de cáscara, mz / mostaza, se / sésamo, sf / sulfitos, ap / apio, mo / moluscos, al / altramuces, (v) vegetariano, (vg) vegano.

