



ENSALADA DE TOMATE CON PESTO GENOVESE



ENSALADA DE ARROZ SALVAJE

BUFFET DE ENSALADAS

- MEZCLUM – REMOLACHA – ZANAHORIA RAYADA – MAÍZ – ATÚN –



SALMOREJO

- HUEVO DURO – JAMÓN -



RIGATTONI SALTEADOS CON VERDURITAS



- SALSA DE SETAS – PESTO ROJO -



PARMENTIER DE PATATA GRATINADO CON PARMESANO



GUISANTES SALTEADOS

- JAMÓN – ACEITE DE AJO -

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICAS A BAJA TEMPERATURA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO



- ARROZ BLANCO -

DORADA A LA PLANCHA



- PICO DE GALLO -

VEGANO: TOFU REBOZADO Y MACERADO EN CÍTRICOS CON BASE DE HINOJO SALTEADO



**POSTRES**

TARTA RED VELVET



FRUTA, YOGURES Y FLAN

*Puede haber contaminación cruzada por trazas de alérgenos en la elaboración de los platos.*





TOMATO SALAD WITH GENOVESE PESTO



WILD RICE SALAD

SALAD BUFFET

- MIXED GREENS – BEETS – SHREDDED CARROTS – CORN – TUNA –



SALMOREJO

- HARD-BOILED EGG – HAM -



SAUTEED RIGATTONI WITH VEGETABLES



- MUSHROOM SAUCE – RED PESTO -



PARMENTIER POTATO GRATIN WITH PARMESAN



SAUTÉED PEAS

- HAM – GARLIC OIL –

GRILLED CHICKEN

LOW-TEMPERATURE COOKED IBERIAN PORK CHEEKS WITH RED WINE REDUCTION



- WHITE RICE -

GRILLED SEA BREAM



- PICO DE GALLO -

VEGAN: TOFU BATTERED AND MARINATED IN CITRUS WITH A BASE OF SAUTÉED FENNEL



## DESSERTS

RED VELVET CAKE



FRUIT, YOGURT AND CUSTARD

*There may be cross-contamination due to traces of allergens during the preparation of dishes.*

