

Menú Semanal

Primeros a elegir

Cremoso de tres arroces con fresas y carabineros
(*crustáceos, lácteos*)

Rollito de ensalada tropical con alioli de sriracha
(*huevo, sulfitos, crustáceos*)

Guacamole con brotes y salteado de pollo marinado
(*sulfitos*)

Gazpacho de remolacha con queso feta
(*lácteos, sulfitos*)

Segundos a elegir

Crujiente de bacalao sobre un guiso de garbanzos y espinacas
(*gluten, lácteos, pescado*)

Atún convertido en una gilda en texturas
(*pescado, sulfitos, gluten, huevo, lácteos*)

Pechugas de pollo al tandoori sobre un cuscús especiado
(*lácteos, gluten*)

Cola de toro estofada con toques de chocolate y naranja
(*lácteos, sulfitos*)

Postres a elegir

Limón y coco
(*gluten, huevo, frutos secos, lácteos*)

Crema catalana
(*gluten, huevo, lácteos*)

Plumcake
(*gluten, huevo, lácteos, frutos secos*)

Menú Semanal

17€ /pp
IVA incluido

Menú Degustación

25€ /pp
IVA incluido

Menú Degustación + maridaje

35€ /pp
IVA incluido

Servicio de pan 1€ /p.p.



ALABARDERO
catering & experiences