



## ESPai FUSIÓ

### APERITIVOS FRÍOS

- Bombón de queso con tomate crunch
  - Tártar de salmón con mango
  - Pan de cristal con jamón ibérico
- Tosta de roast beef ternera y parmesano
- Blini con sardina ahumada y mascarpone, frambuesa

### APERITIVOS CALIENTES

- Ravioli de perdíz con salsa vermouth
- Langostino air-bag con salsa curry verde
  - Brick de cabrales y pera
- Croqueta de chipirón con crema de azafrán
  - Tapita de risotto de "ceps"

\*Piezas por persona 12

### SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

- Meloso de ternera, con cremoso de calabaza y naranja, cebollitas en su jugo
- Cochinillo cocido a baja temperatura, puré pera y gengibre
- Tourné de cordero con mini verduritas y salsa de Oporto
  - Rape con langostinos, patatitas y salsa de marisco

### POSTRES (A ESCOGER)

- Queso fresco fresitas con coulis de fresas
- Lingote de chocolate avellanas con coulis de chocolate blanco
- Chocolate blanco con fruta de la pasión y coulis de chocolate negro

### BEBIDAS

- Blanco Primavera de Rovellats (D.O Penedés)
  - Mas Picoso (D.O Montsant)
  - Cava Premier brut de Rovellats
- Pan -Refrescos -Cervezas-Aguas
- Cafés-Petit Four - Copa combinado

---

PRECIO POR PERSONA 45€ (10% de IVA incluido) de 17 a 20 personas

PRECIO POR PERSONA 48€ (10% de IVA incluido) de 12 a 16 personas

### INFORMACION COMPLEMENTARIA

- Copas combinados extras 9€ 10%IVA incluido

FUSIÓ  
CATERING & EVENTS