

The background of the entire page is a close-up, high-angle shot of numerous small, translucent green gelatin cubes. The cubes are piled together, creating a dense, textured surface. The lighting is soft, highlighting the glossy, slightly irregular edges of the cubes and casting subtle shadows between them. The overall color palette is a range of green tones, from light lime to a deeper forest green.

ASPIC

CATERING

Pau Casals 24 t.93 200 04 35
Dr. Ferran 23 t.93 250 38 78

APERITIVOS

- Virutas de Jabugo
- "Didalets" de secallona
- Virutas de mortadela de Bologna
- Croquetas de jamón
- Croquetas de ave
- Calamares a la romana
- Filetes de rape Orly
- Pellizcos de salmón a las dos pimientas
- Gildas
- Tabla de quesos
- Tabla de embutidos
- Tortilla de patatas
- Tortilla de alcachofas
- Roley de roast beef
- Roley de salmón
- Tapón de brie con membrillo y nuez
- Miniatuira de Jabugo

ENTRANTES, ENSALADAS Y PASTAS

Ensaladilla rusa
"Esqueixada" de bacalao
Salpicón de marisco
Ensalada de marisco
Pulpo a feira
Ensalada de manzana, pollo y champiñones
Ensalada de pasta con salmón y queso fresco
Ensalada de judías verdes al dente con langostinos
Habitas con jamón
Guisantes con calamarcitos
Rigatoni Bolognesa
Fideos yakisoba con verduritas
Crema de verduras
Canelones de carne
Canelones de espinacas
Canelones de marisco
Verduras a la plancha
Alcachofas al horno
Alcachofas con langostinos
Callos a la madrileña
Sardinas en escabeche



PESCADOS

Calamares encebollados
Calamares plancha
Bacalao "a la llauna"
Tournedó de rape a la provenzal
Rape alangostado con dos salsas
Merluza con ajos tiernos y trigueros
Rodaballo / Lubina al estilo tradicional
Langostinos hervidos con salsa tártara



CARNES

Roast beef a la inglesa

Albóndigas con sepia

Fricando

Butifarritas trufadas con cebollitas glaseadas

Picantones al horno

Pollo a l'ast

Confit de pato con salsa de rustido

Solomillo de ternera con salsa de Oporto

Espaldita de cabrito a baja temperatura

Pularda deshuesada con salsa de rustido

