

# BUFFET N°1

## Especialidades Frías

### Cold Specialities

Variedades de brotes verdes y hortalizas frescas con crudités: aceitunas de Aragón, cebolla de Figueras, maíz, atún, pepino, pimiento, tomates, zanahoria y huevo duro

*Varieties of green shoots and fresh vegetables with crudité: Aragon olives, Figueras onion, corn, tuna, cucumber, pepper, tomatoes, carrot and boiled egg*



Kumatos con atún marinado en soja, dúo de sésamos, aguacate y cebolla crujiente

*Kumato tomatoes with tuna marinated in soy sauce, sesame, avocado and crispy onion*



Selección de embutidos ibéricos con pan de coca con tomate

*Selection of Iberian cold meats with coca bread and tomato*



Surtido de quesos nacionales e internacionales con pan feo y sus guarniciones

*Selection of national and international cheeses with breadsticks and garnishes*



## Especialidades Calientes

### Hot Specialities

Fideuá de calamares y tirabeques con alioli de gamba roja

*Noodles with calamari and snow peas, with red prawn garlic mayonnaise*



Tortellini rosso 4 quesos con crema de setas

*4 cheese red tortellini with mushroom cream*



Merluza de palangre con tomate, cebolla y panaderas a la vasca

*Line-caught hake with tomato, onion and potatoes Basque style*



Meloso de buey con cremoso de patata, espárragos y su reducción

*Tender beef with creamed potato, asparagus and gravy reduction*



Crema de espárragos con sus guarniciones

*Cream of asparagus with garnish*



## La hora dulce

### Desserts

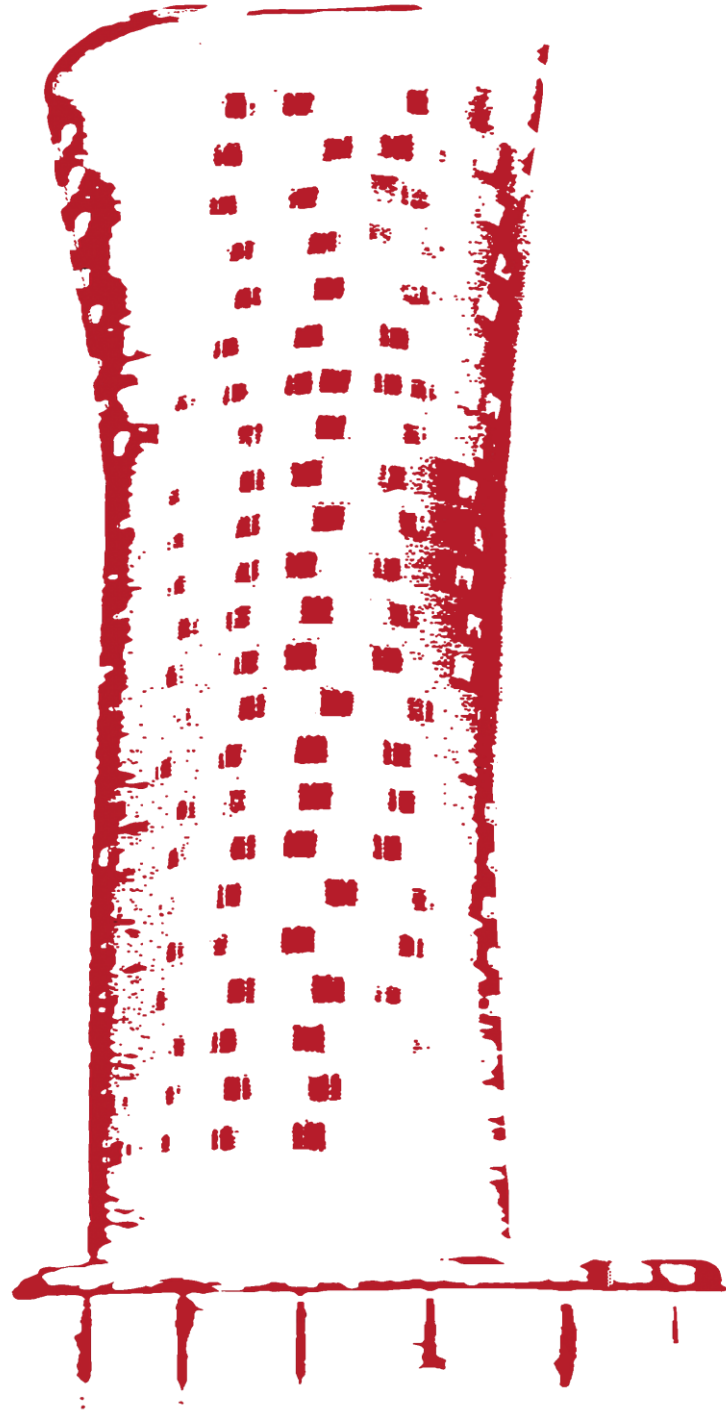
Cóctel de fruta con sus liofilizados

*Fruit cocktail with freeze-dried fruits*



Surtido de mini delicias dulces

*Selection of mini desserts*



ALTRAMUCES  
LUPINS



MOSTAZA  
MUSTARD



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GRANOS DE  
SÉSAMO  
SESAME SEEDS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



CRUSTÁCEOS  
SHELLFISH



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



HUEVOS  
EGGS



CACAHUETES  
PEANUTS



CONTIENE GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN



LÁCTEOS  
DAIRY PRODUCTS



SOJA  
SOYA



APIO  
CELERY



PESCADO  
FISH



SULFITOS  
SULFITES