

BUFFET N°3

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's: Aragon olives, Figueras onion, corn, tuna, cucumber, pepper, tomatoes, carrot and boiled egg



Ensalada de judías verdes, queso de cabra, tomate fresco, albahaca y quicos

Salad of green beans, goat cheese, fresh tomato, basil and fried corn



Surtido de quesos y embutidos de la tierra con pan con tomate

Selection of national cheeses and cold meats with bread and tomato



Surtido de mini canapés Porta Fira

Selection of Porta Fira mini canapés



Especialidades Calientes

Hot Specialities

Arroz Caldoso de langostinos y espárragos

Rice in broth with prawns and asparagus



Media luna de salmón con salsa de cigalas y citronela

Salmon filled pasta with lobster and citronella sauce



Corvina con verduritas y vinagreta mediterránea

Sea bass with vegetables and Mediterranean vinaigrette



Solomillo de cerdo al cava con setas y alcachofas

Pork loin in cava with mushrooms and artichokes



Crema de calabaza con sus guarniciones

Cream of pumpkin with garnish



La hora dulce

Desserts

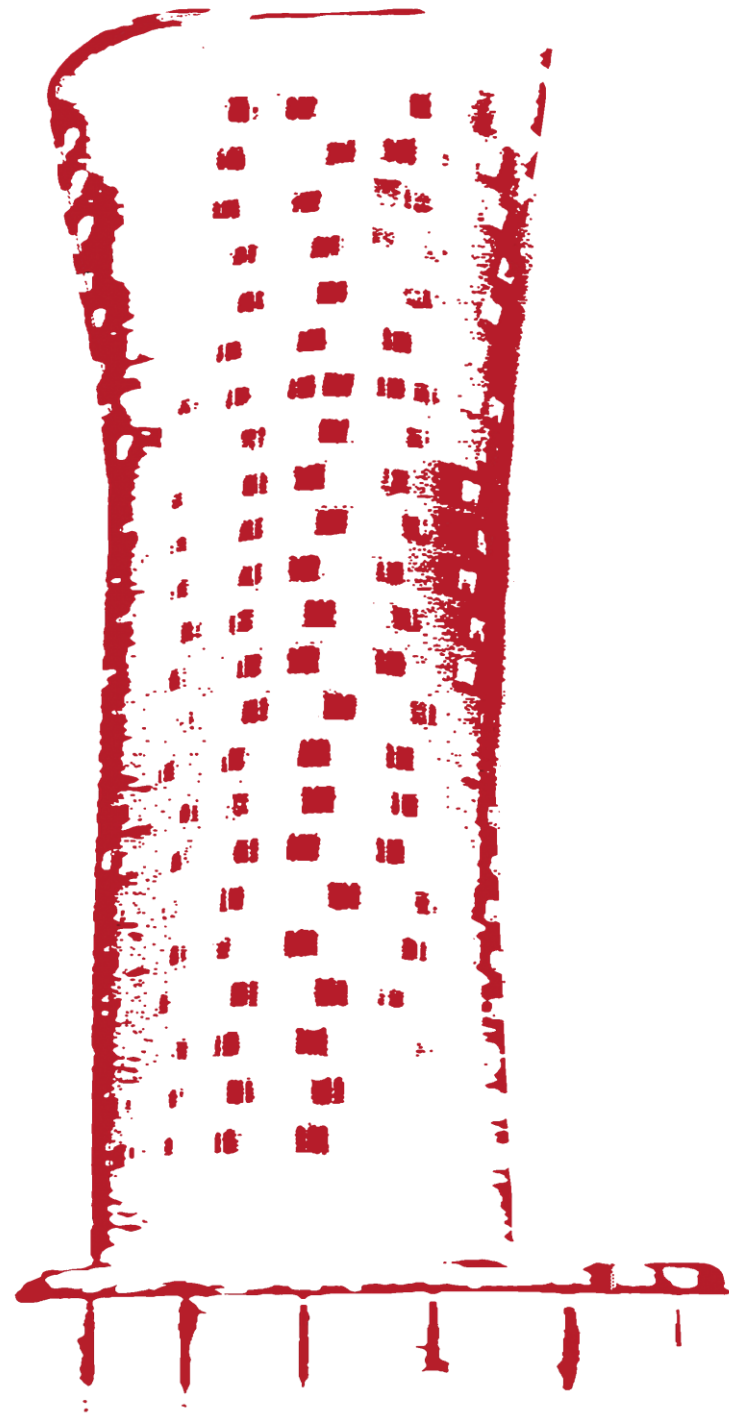
Fruta fresca de temporada

Seasonal fruit



Surtido de minis y dulces Porta Fira

Selection of Porta Fira 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