

# BUFFET N°5

## 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*



Ensalada de habitas baby, jamón de pato, queso feta y cherrys  
*Salad of baby beans, duck ham, feta cheese and cherry tomatoes*



Salmón ahumado con cremette de finas hierbas en pan de coca  
*Smoked salmon with cream of fine herbs on coca bread*



Surtido de latitas de mariscos con salsa Espinaler  
*Selection of tins of seafood with Espinaler sauce*



## Especialidades Calientes Hot Specialities

Capeletti de ternera con salsa napolitana y albahaca  
*Beef Cappelletti with Neapolitan sauce and basil*



Verduras braseadas con salsa romesco  
*Roast vegetables with romesco sauce*



Dorada con salteado de setas y costra de frutos secos  
*Sea bream with sautéed mushrooms and nut pastry*



Muslitos de pato con cremoso de apio y salsa de naranja sanguina  
*Duck thighs with cream of celery and blood orange sauce*



## La hora dulce Desserts

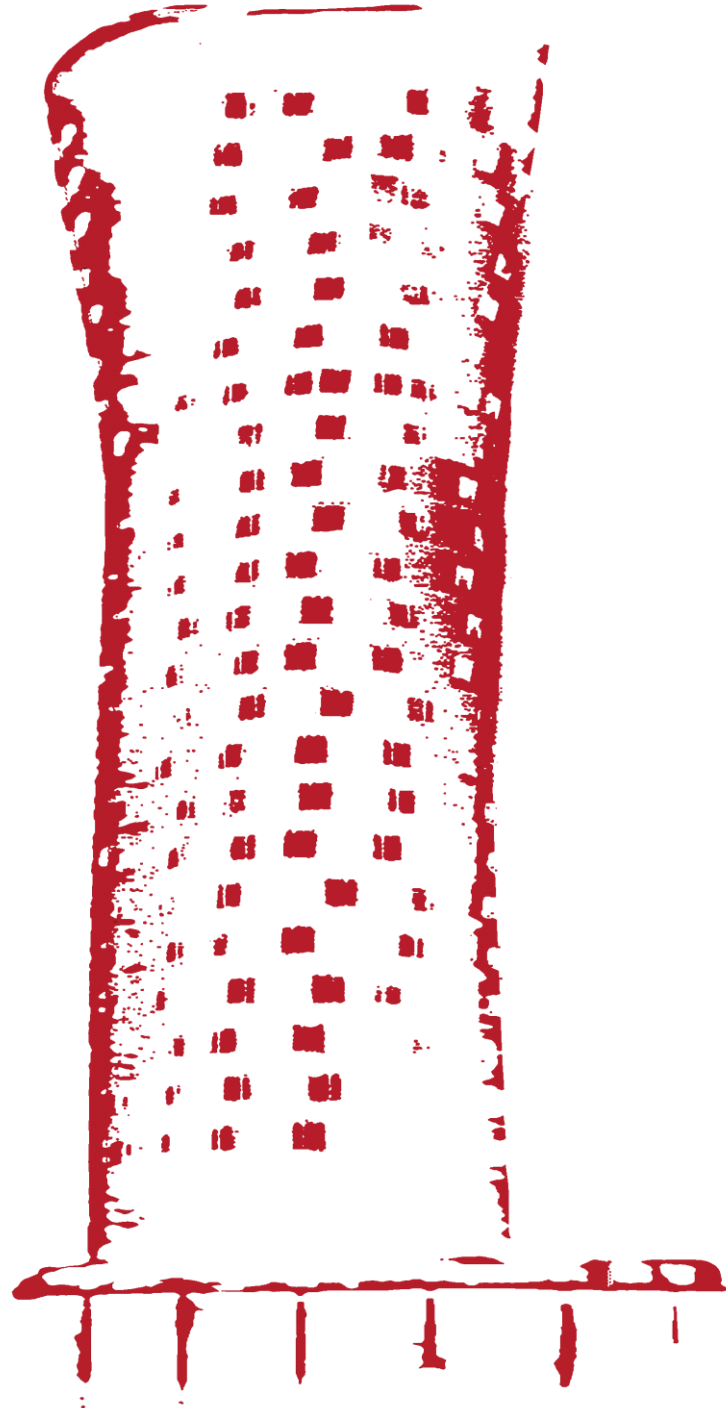
Fruta fresca de temporada  
*Seasonal fruit*



Nuestra piña colada "OO" en cantimplora  
*Our alcohol free piña colada in a canteen*



Mix de repostería y pastelería Porta Fira  
*Selection of Porta Fira desserts and pastries*



ALTRAMUCES  
LUPINS



MOSTAZA  
MUSTARD



HUEVOS  
EGGS



CACAHUETES  
PEANUTS



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



CONTIENE GLUTEN  
CONTAINS GLUTEN



GRANOS DE  
SÉSAMO  
SESAME SEEDS



LÁCTEOS  
DAIRY PRODUCTS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



SOJA  
SOYA



CRUSTÁCEOS  
SHELLFISH



APIO  
CELERY



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



PESCADO  
FISH



SULFITOS  
SULFITES