



C À T E R I N G



CÒCTEL CÓCTEL

CÒCTEL 1

14 PECES SALADES I 2 DE DOLCES

(17,00€ per persona)

- 40 Pastes de còctel assortides
- 10 Croquetes de gallina i marduix
- 20 Daus de truita
- 10 Daus de coca de recapte
- 10 Lorenes de porro i foie
- 10 Milfulls de salmó
- 10 Minibrioixos vegetals
- 20 Canapès assortits
- 20 Peces de rebosteria i pastes de full

MÍNIM 10 PERSONES

Opció sense gluten: 19,00€ per persona

CÓCTEL 1

14 PIEZAS SALADAS Y 2 DULCES

(17,00€ por persona)

- 40 Pastas de cóctel surtidas
- 10 Croquetas de gallina y mejorana
- 20 Dados de tortilla
- 10 Dados de coca de recapte
- 10 Lorenas de puerro y foie
- 10 Hojaldres de salmón
- 10 Minibriochos vegetales
- 20 Canapés surtidos
- 20 Piezas de repostería y hojaldre

MÍNIMO 10 PERSONAS

Opción sin gluten: 19,00€ por persona



*Rebosteria
Repostería*



*Minivienes i minibrioixos
Minivienes y minibrioques*

CÒCTEL 2

16 PECES SALADES I 3 DE DOLCES

(23,40€ per persona)

- 50 Pastes de còctel assortides
- 10 Minivienes amb tomàquet i pernil de gla
- 10 Minibrioixos amb pernil dolç i formatge
- 10 Daus de truita
- 10 Daus de coca de recapte
- 10 Milfulls de salmó
- 10 Lorenes de porro i foie
- 10 Cassoletes de gambes
- 10 Farcellets de verdures amb gingebre
- 10 Broquetes de cirerols i mozzarella
- 20 Canapès assortits
- 30 Peces de rebosteria i pastes de full

MÍNIM 10 PERSONES

Opció sense gluten:
25,90€ per persona

OPTATIU

Beguda: **6,00€** més per persona.
Vi o cava, refrescos, suc de fruita, aigua mineral.
Servei de cambrer: 120€/ cambrer, Diumenges i festius 140€/ cambrer.
Parament de taula: consultar preus.
Tovallons i vasos sense càrrec.
Transport gratuït a Barcelona ciutat per comandes superiors a 50€ (per a altres destinacions consulteu-nos preus).

CÓCTEL 2

16 PIEZAS SALADAS Y 3 DULCES

(23,40€ por persona)

- 50 Pastas de cóctel surtidas
- 10 Minivienes con tomate y jamón de bellota
- 10 Minibrioques con jamón dulce y queso
- 10 Dados de tortilla
- 10 Dados de coca de recapte
- 10 Hojaldres de salmón
- 10 Lorenas de puerro y foie
- 10 Tartaletas de gambas
- 10 Farcellets de verduras con jengibre
- 10 Brochetas de tomates cereza y mozzarella
- 20 Canapés surtidos
- 30 Piezas de repostería y pastas de hojaldre

MÍNIMO 10 PERSONAS

Opción sin gluten:
25,90€ por persona

OPCIONAL

Bebida: **6,00€** más por persona.
Vino o cava, refrescos, zumos de fruta, agua mineral.
Servicio de camarero: 120€/ camarero, Domingos y festivos 140€/ camarero.
Menaje de mesa: consultar precios.
Servilletas y vasos sin cargo.
Transporte gratuito a Barcelona ciudad por encargos superiores a 50€ (para otras destinaciones, consultar precios).

CÒCTEL 3

19 PECES SALADES I 4 DE DOLCES

(27,90€ per persona)

- 50 Pastes de còctel assortides
- 10 Minivienes amb tomàquet i pernil de gla
- 10 Minibrioixos amb pernil dolç i formatge
- 10 Vasets d'amanida russa
- 10 Daus de truita
- 10 Daus de coca de recapte
- 10 Culleretes de bacallà al romesco
- 10 Minicanelons de salmó amb ous de truita
- 10 Culleretes de foie amb figa o poma
- 10 Caramels provençals de tomàquet
- 10 Cassoletes de gambes
- 10 Llagostins arrebossats amb salsa Teriyaki
- 30 Canapès assortits
- 40 Peces de rebosteria i pastes de full

MÍNIM 10 PERSONES

Opció sense gluten: 29,90€ per persona

CÓCTEL 3

19 PIEZAS SALADAS Y 4 DULCES

(27,90€ por persona)

- 50 Pastas de cóctel surtidas
- 10 Minivienas con tomate y jamón de bellota
- 10 Minibrioques con jamón dulce y queso
- 10 Vasitos de ensaladilla rusa
- 10 Dados de tortilla
- 10 Dados de coca de recapte
- 10 Cucharitas de bacalao al romesco
- 10 Minicanelones de salmón y huevos de trucha
- 10 Cucharitas de foie e higos o manzana
- 10 Caramelos provenzales de tomate
- 10 Tartaletas de gambas
- 10 Langostinos rebozados con salsa Teriyaki
- 30 Canapés surtidos
- 40 Piezas de repostería y pastas de hojaldre

MÍNIMO 10 PERSONAS

Opción sin gluten: 29,90€ por persona

Caramel provençal de tomàquet
Caramelo provenzal de tomate





OPTATIU

Beguda: **6,00€** més per persona.

Vi o cava, refrescos, suc de fruita, aigua mineral.

Servei de cambrer: 120€/ cambrer, Diumenges i festius 140€/ cambrer.

Parament de taula: consultar preus.

Tovallons i vasos sense càrrec.

Transport gratuït a Barcelona ciutat per comandes superiors a 50€ (per a altres destinacions consulteu-nos preus).

OPCIONAL

Bebida: **6,00€** más por persona.

Vino o cava, refrescos, zumos de fruta, agua mineral.

Servicio de camarero: 120€/ camarero, Domingos y festivos 140€/ camarero.

Menaje de mesa: consultar precios.

Servilletas y vasos sin cargo.

Transporte gratuito a Barcelona ciudad por encargos superiores a 50€ (para otras destinaciones, consultar precios).

LUNCH

LUNCH 1

(29,30€ per persona)

- 10 Vasets de vichyssoise /gaspacho / salmorejo (s/ temporada)
- 20 Croquetes de gallina i marduix
- 10 Vienes petits amb tomàquet i pernil de gla
- 10 Minibrioixos vegetals
- 20 Daus de coca de recapte
- 20 Lorenes mini de foie i porros
- 10 Minicanelons de salmó i ous de truita
- 10 Vasets d'amanida russa
- 10 Broquetes de cirerols i mozzarella
- 10 Culleretes de bacallà amb romesco
- 10 Cassoletes mini de gambes
- 10 Ditets de pollastre orly
- Porció de sacher o pastís a triar 100 g./ pers.

MÍNIM 10 PERSONES

LUNCH 1

(29,30€ por persona)

- 10 Vasitos de vichyssoise /gaspacho / salmorejo (s/temporada)
- 20 Croquetas de gallina y mejorana
- 10 Vienes pequeños con tomate y jamón de bellota
- 10 Minibriochoes vegetales
- 20 Dados de coca de recapte
- 20 Lorenas mini de foie y puerros
- 10 Minicanelones de salmón y huevos de trucha
- 10 Vasitos de ensaladilla rusa
- 10 brochetas de tomates cereza y mozzarella
- 10 Cucharitas de bacalao al romesco
- 10 Tartaletas mini de gambas
- 10 Deditos de pollo orly
- Porción de sacher o pastel a escoger 100 g./ pers.

MÍNIMO 10 PERSONAS



Pollastre Orly
Pollo Orly

Vasets de puré de patata amb pop macerat
Vasitos de puré de patata y pulpo macerado



LUNCH 2

(45,50€ per persona)

- 10 Vasets de crema de porros /pèsols /bolets /salmorejo o gaspatxo (s/temporada)
- 10 Minipanets de xia amb formatge fresc, tomàquet i rúcula
- 10 Croquetes de gallina i marduix
- 20 Llesquetes de pa amb tomàquet
- Encenalls de pernil de gla
- 10 Daus de truita d'albergínia
- 10 Daus de coca de seitons
- 10 Farcellets de verdura amb gingebre
- 10 Minicanelons de salmó i ous de truita
- 10 Culleretes de bacallà al romesco
- 10 Culleretes de magret d'ànec amb gerds
- 10 Culleretes de tomàquet amb mozzarella
- 10 Culleretes de foie amb figues o poma
- 10 Cassoletes mini de gambes
- 10 Farcellets de llagostí amb gingebre i alfàbrega
- 10 Culleretes de puré de patata amb pop macerat
- 10 Canapès de caviar danès
- 10 Canapès de roquefort amb nous
- 10 Canapès de sobrassada i ou de guatlila
- 10 Vasets de fruita
- Pastís a triar 100 g. per persona

MÍNIM 20 PERSONES

LUNCH 2

(45,50€ por persona)

- 10 Vasitos de crema de puerros /guisantes /setas /salmorejo o gazpacho (s/temporada)
- 10 Minipanecillos de chía con queso fresco, tomate y rúcula
- 10 Croquetas de gallina y mejorana
- 20 Rebanaditas de pan con tomate
- Virutas de jamón de bellota
- 10 Dados de tortilla de berenjena
- 10 Dados de coca de boquerones
- 10 Farcellets de verdura con jengibre
- 10 Minicanelones de salmón y huevos de trucha
- 10 Cucharitas de bacalao al romesco
- 10 Cucharitas de magret de pato con salsa de frambuesa
- 10 Cucharitas de tomate con mozzarella
- 10 Cucharitas de foie con higos o manzana
- 10 Tartaletas mini de gambas
- 10 Farcellets de langostino con jengibre y albahaca
- 10 Cucharitas de puré de patata y pulpo macerado
- 10 Canapés de caviar danés
- 10 Canapés de roquefort con nueces
- 10 Canapés de sobrasada y huevo de codorniz
- 10 Vasitos de frutas
- Pastel a escoger 100 g. por persona

MÍNIMO 20 PERSONAS

LUNCH DE GLA

(47,50€ per persona)

- Pernil de gla (6-6 1/2) tallat al moment Llesquetes de pa amb tomàquet
- Vasets de crema de porros /pèsols / bolets /salmorejo o gaspatxo (s/ temporada)
- Croquetes de gallina i marduix
- Daus de truita
- Minibrioixos de salmó
- Lorenes mini d'espínacs
- Culleretes de magret d'ànec amb gerds
- Cassoletes mini de gambes
- Vasets d'amanida de llagostins
- Rotllets de rosbif amb mostassa
- Culleretes de tomàquet amb mozzarella
- Daus de coca de seitons
- Cuixetes de guatlla arrebossades
- Culleretes de vieira al cava
- Vaset d'humus amb crudités de verdures
- Culleretes de foie amb figues o poma
- Vaset de fruita
- Pastís a triar 100 g. per persona

MÍNIM 50 PERSONES

Servei de cambrer: 120€/ cambrer,
Diumenges i festius 140€/ cambrer.

Parament de taula: consultar preus.



Farcellets de llagostí amb gingebre
Farcellets de langostino con jengibre



*Vaset d'humus amb
crudités de verdure
Vasito de humus con
crudités de verduras*

LUNCH DE BELLOTA

(47,50€ por persona)

- Jamón de bellota (6-6 1/2) cortado al momento
- Rebanaditas de pan con tomate
- Vasitos de crema de puerros /guisantes /setas /salmorejo o gazpacho (s/ temporada)
- Croquetas de gallina y mejorana
- Dados de tortilla
- Minibrioques de salmón
- Lorenas mini de espinacas
- Cucharitas de magret de pato con frambuesa
- Tartaletas mini de gambas
- Vasitos de salpicón de langostinos
- Rollitos de rosbif con mostaza
- Cucharitas de tomate con mozzarella
- Dados de coca de boquerones
- Muslitos de codorniz rebozados
- Cucharitas de vieira al cava
- Vasito de humus con crudités de verduras
- Cucharitas de foie con higos o manzana
- Vasito de fruta
- Pastel a escoger 100 g. por persona

MÍNIMO 50 PERSONAS

Servicio de camarero: 120€/ camarero,

Domingos y festivos 140€/ camarero.

Menaje de mesa: consultar precios.

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1

(10,50€ per persona)

- 10 Delícies de xocolata, gingebre o taronja
- 10 Croissants petits
- 10 Mallorquines petites
- 10 Petxines de Sarrià
- Cafè /llet
- Sucs
- Aigua

MÍNIM 10 PERSONES

COFFEE BREAK 1

(10,50€ por persona)

- 10 Delicias de chocolate, jengibre o naranja
- 10 Croissants pequeños
- 10 Mallorquinas pequeñas
- 10 Petxines de Sarrià
- Café /leche
- Zumos
- Agua

MÍNIMO 10 PERSONAS

COFFEE BREAK 2

(13,00€ per persona)

- 10 Croissants petits
- 10 Delícies de xocolata, gingebre o taronja
- 10 Petxines de Sarrià
- 10 Brioxos petits amb pernil dolç
- Cafè /llet /tes /infusions
- Sucs
- Aigua

MÍNIM 10 PERSONES

COFFEE BREAK 2

(13,00€ por persona)

- 10 Croissants pequeños
- 10 Delicias de chocolate, jengibre o naranja
- 10 Petxines de Sarrià
- 10 Brioches pequeños con jamón dulce
- Café /leche /tes /infusiones
- Zumos
- Agua

MÍNIMO 10 PERSONAS



Pexines de Sarrià
Pexines de Sarrià



Delícies de xocolata, gingebre i taronja
Delicias de chocolate, jengibre y naranja

Croissant petit	Croissant pequeño	1,15 €/u.
Croissant petit de xocolata	Croissant pequeño de chocolate	1,70 €/u.
Delícies de xocolata, gingebre i taronja	Delicias de chocolate, jengibre y naranja	1,35 €/u.
Diplomàtics	Diplomáticos	0,80 €/u.
Mallorquina petita	Mallorquina pequeña	1,95 €/u.
Palmiers mini	Palmiers mini	0,75 €/u.
Petxines de Sarrià	Petxines de Sarrià	1,60 €/u.

OPTATIU

Servei de cambrer: **120€/ cambrer**,
Diumenges i festius **140€/ cambrer**.
Parament de taula: consultar preus.
Tovallons i vasos sense càrrec.
Transport gratuït a Barcelona ciutat per
comandes superiors a **50€** (per a altres
destinacions consulteu-nos preus).

**El material perdut es carregarà a la
factura a preu de cost.**

**CONSULTEU LES NOSTRES
ESPECIALITATS SENSE SUCRE**

**CONSULTEU ELS NOSTRES MENÚS
VEGANS**

OPCIONAL

Servicio de camarero: **120€/ camarero**,
Domingos y festivos **140€/ camarero**.
Menaje de mesa: consultar precios.
Servilletas y vasos sin cargo.
Transporte gratuito a Barcelona
ciudad por encargos superiores
a **50€** (para otras destinaciones,
consúltenos precio).

**El material perdido se cargará en
la factura a precio de coste.**

**CONSULTEN NUESTRAS
ESPECIALIDADES SIN AZÚCAR**

**CONSULTEN NUESTROS MENÚS
VEGANOS**

CÒCTEL I CANAPÈS

CÓCTEL Y CANAPÉS



Vegetarià Vegetariano



Vegà Vegano

Arròs amb verdures 	Arroz con verduras 	2,20 € 100 gr/ 6,60 € 300 gr
Arròs del senyoret	Arroz del senyoret	3,50 € 100 gr/ 10,50 € 300 gr
Blinis de salmó	Blinis de salmón	2,75 €/u.
Broqueta de meló, formatge blau i menta 	Brocheta de melón, queso azul y menta 	2,05 €/u.
Broqueta mini de cirerols i mozzarella 	Brocheta mini de tomates cereza y mozzarella 	2,20 €/u.
Broqueta de fruita petita 	Brocheta de fruta pequeña 	3,00 €/u.
Bunyols de bacallà	Buñuelos de bacalao	2,50 €/u.
Canapè d'anxova i ou filat	Canapé de anchoa y huevo hilado	2,20 €/u.
Canapè de caviar danès	Canapé de caviar danés	2,15 €/u.
Canapè de formatge i taronja 	Canapé de queso y naranja 	2,05 €/u.
Canapè de pernil dolç	Canapé de jamón dulce	1,65 €/u.
Canapè de pernil de gla amb tomàquet	Canapé de jamón de bellota con tomate	2,30 €/u.





Cassoleta de remenat de bolets i alls tendres
Tartaleta de revuelto de setas y ajos tiernos

Canapè de roquefort i nous 🌿	Canapé de roquefort y nueces 🌿	2,05 €/u.
Canapè de sobrassada i ou de guatlla	Canapé de sobrasada y huevo de codorniz	2,00 €/u.
Canapè d'espàrrecs i maionesa 🌿	Canapé de espárragos y mayonesa 🌿	2,05 €/u.
Canapè d'olivada /anxova 🌿	Canapé de olivada /anchoa 🌿	2,05 €/u.
Canapès petits (8 tipus: sobrassada, formatge, salmó, caviar, foie, pernil dolç, pernil de gla i anxova-olivada)	Canapés pequeños (8 tipos: sobrasada, queso, salmón, caviar, foie, jamón dulce, jamón de bellota y anchoa-olivada)	59,00 €/u.
Caneló de salmó i ous de truita	Canelón de salmón y huevos de trucha	3,35 €/u.
Caramel provençal de tomàquet 🌿🌿	Caramelo provenzal de tomate 🌿🌿	2,00 €/u.
Carxofa amb maionesa i pernil	Alcachofa con mayonesa y jamón	3,15 €/u.
Carxofa al romesco 🌿🌿	Alcachofa al romesco 🌿🌿	2,65 €/u.
Cassoleta de bull negre i ceba caramel·litzada	Tartaleta de bull negro y cebolla caramelizada	2,50 €/u.
Cassoleta de gambes	Tartaleta de gambas	1,70 €/u.
Cassoleta de remenat de bolets i alls tendres 🌿	Tartaleta de revuelto de setas y ajos tiernos 🌿	2,00 €/u.
Cassoleta de sobrassada i brie gratinat amb mel	Tartaleta de sobrasada y brie gratinado con miel	2,50 €/u.
Creps Canigó	Crepes Canigó	3,65 €/u.
Croquetes de bacallà i fonoll	Croquetas de bacalao e hinojo	1,10 €/u. Petita: 0,75 €/u.
Croquetes de formatge i api 🌿	Croquetas de queso y apio 🌿	1,00 €/u. Petita: 0,70 €/u.

Cassoleta de gambes
Tartaleta de gambas



PREUS AMB IVA INCLÒS
PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Croquetes de gallina i marduix	Croquetas de gallina y mejorana	1,00 €/u. Petita: 0,70 €/u.
Cuixeta de guatlla arrebossada	Muslito de codorniz rebozado	2,20 €/u.
Cullereta d'alvocat i llagostí	Cucharita de aguacate y langostino	3,45 €/u.
Cullereta de bacallà al romesco	Cucharita de bacalao al romesco	2,40 €/u.
Cullereta de carpaccio de bacallà	Cucharita de carpaccio de bacalao	2,40 €/u.
Cullereta de foie amb figa o poma	Cucharita de foie con higo o manzana	2,70 €/u.
Cullereta de formatge i mermelada d'aranja 🍋	Cucharita de queso y mermelada de pomelo 🍋	2,00 €/u.
Cullereta de formatge tendre amb anxoves	Cucharita de queso tierno con anchoas	2,00 €/u.
Cullereta de puré de patata amb pop macerat	Cucharita de puré de patata con pulpo macerado	2,40 €/u.
Cullereta d'espàrrrec, amb salsa de cacauet i olivada 🍋🍋	Cucharita de espárrago, con salsa de cacahuete y olivada 🍋🍋	2,05 €/u.
Cullereta de tomàquet amb salsa de pesto 🍋	Cucharita de tomate y mozzarella con salsa de pesto 🍋	1,95 €/u.
Cullereta de vieira al cava	Cucharita de vieira al cava	3,50 €/u.
Dau de bacallà amb taronja	Dado de bacalao con naranja	2,40 €/u.
Dau de coca de recapte	Dado de coca de recapte	1,70 €/u.



Daus de bacallà amb taronja
Dados de bacalao con naranja



Farcellets de verdures amb gingebr

Farcellets de verduras con jengibre

Dau de coca de seitons	Dado de coca de boquerones	1,75 €/u.
Dau de salmó amb formatge i fonoll	Dado de salmón con queso e hinojo	3,45 €/u.
Dau de salmó amb romani	Dado de salmón con romero	3,40 €/u.
Dau de truita 🌿	Dado de tortilla 🌿	1,35 €/u.
Ditets de pollastre orly	Deditos de pollo orly	2,20 €/u.
Farcellet de botifarró i menta	Farcellet de morcilla y menta	2,40 €/u.
Farcellet d'espínacs, panses i pinyons 🌿🌿	Farcellet de espinacas, pasas y piñones 🌿🌿	2,90 €/u.
Farcellet de llagostí amb gingebr i alfàbrega	Farcellet de langostino con jengibre y albahaca	3,55 €/u.
Farcellet de verdures al gingebr 🌿🌿	Farcellet de verduras al jengibre 🌿🌿	2,35 €/u.
Fideuà del senyoret	Fideuà del senyoret	3,50 € 100 gr/ 10,50 € 300 gr
Favetes amb romesco 🌿🌿	Habitas con romesco 🌿🌿	1,70 €/u.
Lionesa de brandada de bacallà	Lionesa de brandada de bacalao	2,05 €/u.
Lionesa d'escalivada i nous 🌿	Lionesa de escalivada y nueces 🌿	2,05 €/u.
Lionesa de formatge fresc i anxoves	Lionesa de queso fresco y anchoas	2,30 €/u.
Lionesa de tonyina	Lionesa de atún	2,05 €/u.



Vegetarià Vegetariano



Vegà Vegano

PREUS AMB IVA INCLÒS
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



Caneló de salmó
i ous de truita
*Canelón de salmón
y huevos de trucha*

Llagostí arrebossat amb salsa Teriyaqui	Langostino rebozado con salsa Teriyaqui	3,70 €/u.
Magret d'ànec amb salsa de gerds	Magret de pato con salsa de frambuesa	2,30 €/u.
Milfulls d'espínacs i ricotta 🌿	Hojaldre de espinacas y ricotta 🌿	2,40 €/u.
Milfulls de salmó	Hojaldre de salmón	2,90 €/u.
Molsa d'espàrrecs 🌿	Mousse de espárragos 🌿	1,40 €/u.
Pasta fil-lo amb rovellons i botifarra	Pasta filo con níscales y botifarra	3,05 €/u.
Pastes de còctel (6 tipus)	Pastas de cóctel (6 tipos)	72,00 €/kg.
Rotllet de carbassó i espàrrecs 🌿🌿	Rollito de calabacín y espárragos 🌿🌿	2,50 €/u.
Rotllet de pernil dolç i pinya	Rollito de jamón dulce y piña	2,70 €/u.
Rotllet de pernil de gla i meló	Rollito de jamón de bellota y melón	3,85 €/u.
Rotllet de rosbif amb mostassa i mel	Rollito de rosbif con mostaza y miel	2,85 €/u.
Sandvitx tonyina	Sándwich atún	2,25 €/u.
Sandvitx vegetal 🌿	Sándwich vegetal 🌿	2,25 €/u.
Sandvitx gambes	Sándwich gambas	2,25 €/u.
Torrades de foie d'oca amb pomes	Tostaditas de foie de oca con manzanas	2,80 €/u.
Vaset d'amanida d'alvocat i mango 🌿🌿	Vasito de ensalada de aguacate y mango 🌿🌿	2,15 €/u.



Sandvitx vegetal
Sándwich vegetal



Vasets de còctel de gambes
Vasitos de cóctel de gambas

Vaset d'amanida de fruita 🌿🌿	Vasito de ensalada de fruta 🌿🌿	2,90 €/u.
Vaset d'amanida quinoa 🌿🌿	Vasito de ensalada quinoa 🌿🌿	2,05 €/u.
Vaset d'amanida lletnies	Vasito de ensalada lentejas	2,05 €/u.
Vaset d'amanida russa 🌿	Vasito de ensaladilla rusa 🌿	2,05 €/u.
Vaset de brandada de bacallà i tòfona	Vasito de brandada de bacalao y trufa	2,05 €/u.
Vaset de còctel de gambes	Vasito de cóctel de gambas	2,55 €/u.
Vaset de crema de pèsols 🌿/ meló 🌿/vichyssoise 🌿	Vasito de crema de guisantes 🌿/ melón 🌿/vichyssoise 🌿	2,30 €/u.
Vaset de gaspatxo / salmorejo 🌿🌿	Vasito de gazpacho / salmorejo 🌿🌿	2,30 €/u.
Vaset d'humus amb crudités 🌿🌿	Vasito de humus con crudités 🌿🌿	2,30 €/u.
Vaset de tempura de verdures 🌿🌿	Vasito de tempura de verduras 🌿🌿	2,10 €/u.
Vaset d'amanida de llagostins	Vasito de salpicón de langostinos	2,80 €/u.
Vaset de xatonada	Vasito de xatonada	2,40 €/u.
Xampinyons farcits	Champiñones rellenos	2,40 €/u.
Xips de verdures /carxofes 🌿🌿	Chips de verduras / alcachofas 🌿🌿	2,00 €/u.

	Per a 4 persones	Per a 6 persones
Safata assortit de formatges	35,00 €/u.	50,00 €/u.
Safata assortit d'iberics	50,00 €/u.	70,00 €/u.



Vegetarià Vegetariano



Vegà Vegano

PREUS AMB IVA INCLÒS
PRECIOS CON IVA INCLUIDO

SANDVITXOS, BRIOIXOS, VIENES, PANETS
DE XIA, XAPATES I CROISSANTS

SÁNDWICHES, BRIOCHES, VIENAS, PANECILLOS
DE CHÍA, CHAPATAS Y CROISSANTS

		Petit Pequeño	Mini Mini
Crudités	Crudités	2,25 €/u.	-
Formatge 🌿	Queso 🌿	1,90 €/u.	1,70 €/u.
Formatge fresc i anxova	Queso fresco y anchoa	1,90 €/u.	1,70 €/u.
Gambes	Gambas	2,15 €/u.	1,90 €/u.
Llesquetes amb alvocat 🌿🌿	Rebanaditas con aguacate 🌿🌿	2,90 €/u.	-
Llesquetes amb escalivada 🌿🌿	Rebanaditas con escalivada 🌿🌿	2,90 €/u.	-
Llesquetes amb pernil de gla	Rebanaditas con jamón de bellota	2,90 €/u.	-
Llom ibèric	Lomo ibérico	2,75 €/u.	2,05 €/u.
Llonganissa	Salchichón	2,75 €/u.	2,05 €/u.
Pernil dolç i crema de formatge	Jamón dulce y crema de queso	2,40 €/u.	1,90 €/u.
Pernil dolç i ou filat	Jamón dulce y huevo hilado	2,65 €/u.	1,90 €/u.
Pernil de gla amb tomàquet	Jamón de bellota con tomate	3,20 €/u.	2,60 €/u.
Vegetal 🌿	Vegetal 🌿	2,25 €/u.	1,80 €/u.
Xia amb formatge fresc, tomàquet i rúcula 🌿	Chía con queso fresco, tomate y rúcula 🌿	2,65 €/u.	2,30 €/u.
Xia amb hamburguesa i mostassa	Chía con hamburguesa y mostaza	- €/u.	3,60 €/u.
Xia amb salmó	Chía con salmón	2,90 €/u.	2,30 €/u.
Xapata amb alvocat i tomàquet 🌿🌿	Chapata con aguacate y tomate 🌿🌿	2,75 €/u.	2,15 €/u.
Xapata amb salmó i alvocat	Chapata con salmón y aguacate	3,50 €/u.	2,90 €/u.



COQUES DE RECAPTE

COCAS DE RECAPTE

37,00 €/kg.

Anxova **Anchoa**

Pernil i formatge **Jamón y queso**

Seitons i gerds **Boquerones y frambuesa**

Verdures **Verduras** 



XOCOLATA

CHOCOLATE

Xocolata desfeta 14,50 €/u.

Chocolate a la taza

Melindros 0,65 €/u.

CASSOLETES, VOL-AU-VENTS I LORENES

TARTELETAS, VOL-AU-VENTS Y LORENAS

Lorena de pernil, formatge i xampinyons

Lorena de jamón, queso y champiñones

Lorena d'espínacs

Lorena de espinacas 

Lorena de porro i gambes

Lorena de puerro y gambas

Lorena de porro i foie

Lorena de puerro y foie

Mini **Mini**: 1,90 €/u.

Petita **Pequeña**: 2,75 €/u.

Mitjana **Mediana**: 7,25 €/u.



PER PREPARAR A CASA

PARA PREPARAR EN CASA

Ou filat **Huevo hilado**: 70,00 €/kg

Brioixos **Brioches**

Panets de viena **Panecillos de viena**

Panets de viena amb xia **Panecillos de viena con chía**

Panets de croissant **Panecillos de croissant**

Xapates **Chapatas**



Vegetarià **Vegetariano**



Vegà **Vegano**

PREUS AMB IVA INCLÒS
PRECIOS CON IVA INCLUIDO



Major de Sarrià, 57
Tels. 932 030 714 / 932 030 004
Fax 93 280 65 56

Plaça de Sarrià, 12-13
Tel. 93 203 04 73

08017 Barcelona
info@foixdesarria.com



el Coc de Sarrià

Major de Sarrià, 55
T. 93 203 06 83
08017 Barcelona

info@elcocdesarria.com

www.foixdesarria.cat