

LUNCH sábado 21 de enero al mediodía 13:30

ENTRANTES

- Triangulos de queso manchego
- Perla de Jamón Serrano Bellota con tomate
- Mini rústico de atún y tomate
- Mini rústico integral vegetariano
- Briox de crema de queso fresco y salmón ahumado
- Bol de ensalada Caprese. Vinagreta de oregano
- Triangulos de Tortilla Española

CALIENTES

- Croquetas de ave y jamón
- Fideua con sepia. Muselina de all i ioli
- Mini Pepito de hamburguesa casera con cebolla

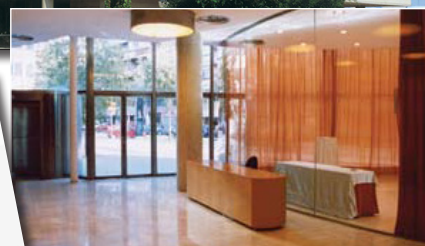
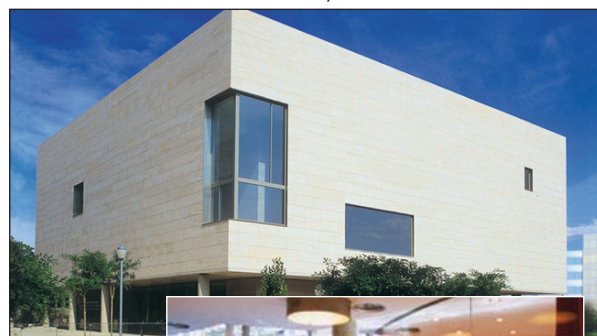
POSTRES

- Macarons
- Brocheta de frutas

BODEGA

- Vinos Sumarroca, Cervezas
- Aguas Minerales, Refrescos, Zumo de Naranja
- Café e infusiones

se servirá en las mismas instalaciones del Auditorio AXA, sede de las Jornadas



GASTROCOCKTAIL + CONCIERTO sábado 21 de enero a la noche 21:00

COCINA

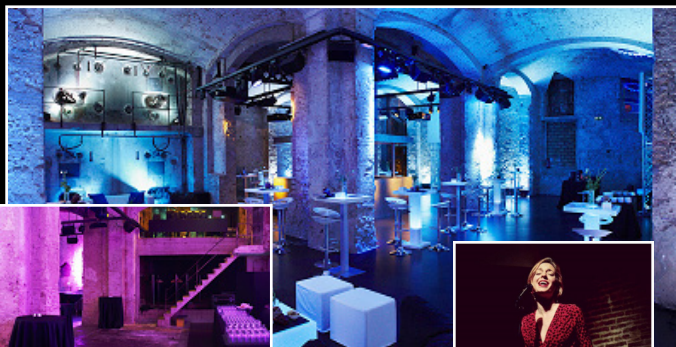
- Snacks gastronómicos
- Láminas y bastones de pan bacon
- Lionesas de queso
- Hojas verdes de pastrami con mascarpone el Café de París
- Brandada de bacalao a la llauna
- Tostada de paté 5 especies, gengibre y zanahoria escabechada
- Tabla de embutidos catalanes con pán de "coca" y tomate
- Croqueta de jamón ibérico
- Coca de recapte tradicional
- Flammkuchen gratinada
- Buffet de risotto de setas de temporada
- Brocheta de pollo con cebollitas y curry
- Mini burger iberica con salsa barbacoa
- Brownie con nueces
- Buñuelos de temporada

BODEGA

- Cervezas Moritz
- Aguas Minerales, Refrescos
- Finca Parera Claro 2015
- Do Penedés - Xarel·lo, Gewürztraminer, Chardonnay
- La Vinyeta Heus Negre 2015
- Do Empordà - Garnacha, Merlot, Cabernet Franc



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856



CONCIERTO

Jazz group & **Carola Ortíz**
(voz y clarinete)

En las antiguas bodegas de la Fàbrica Moritz Barcelona, espacio histórico del siglo XIX en el centro de la ciudad reconvertido por Jean Nouvel. Cocina del chef Jordi Vila y cervezas frescas producidas en el lugar.