

PRANZO sabato 21 gennaio, ore 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

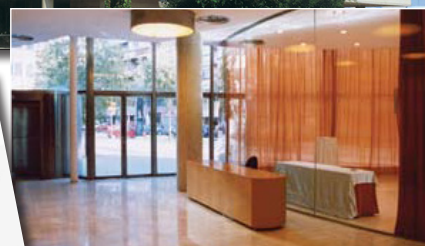
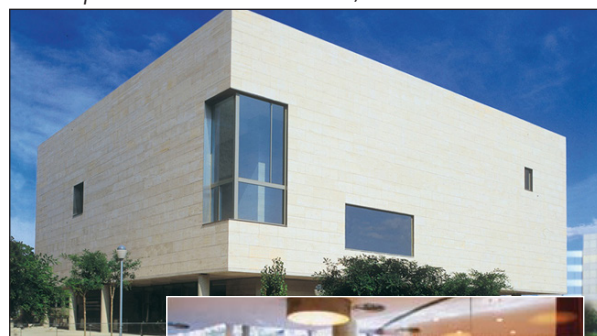
POSTRES

Macarons
Brocheta de frutas

BODEGA

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

*Il pranzo di sabato verrà servito in loco,
presso l'Auditorio AXA, sede delle Giornate*



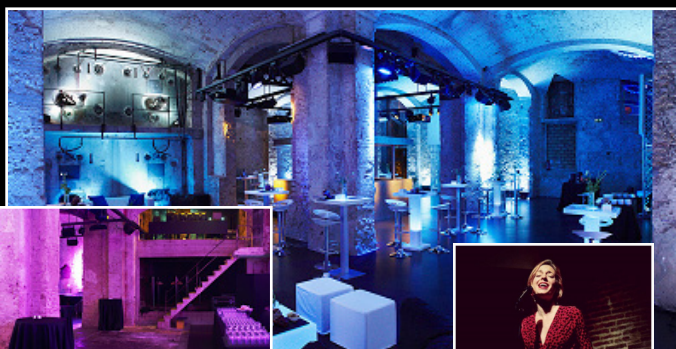
CENA + CONCERTO sabato 21 di gennaio, ore 21:00

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



FABRICA MORITZ BARCELONA
1856



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

CONCERTO

Jazz group & **Carola Ortíz**
(vocce e clarinetto)

*Negli antichi locali della Fabbrica Moritz di Barcellona, luogo storico del XIX secolo nel centro della città,
recuperato da Jean Nouvel. Cucina dello chef Jordi Vila, con birre fresche prodotte artigianalmente sul luogo.*