

BAR MENÚ

PRETZEL CON JAMÓN IBÉRICO, PESTO ROSSO Y TOMATE SEMISECO 7,25 €
Pretzel with Iberian ham, pesto rosso and semi-dried tomato

TORTA DE MAÍZ CON REVUELTO DE ESPINACAS, PASTRAMI, CEBOLLA ENCURTIDA Y KETCHUP DE AJO NEGRO (Gluten free) 5,10 €
Corn cake with spinach, pastrami, pickled onion and black garlic ketchup (Gluten free)

TOSTA DE PAN NÓRDICO CON BERENJENA AHUMADA, CALABACÍN, TZATZIKI DE ALBAHACA, ARROZ SALVAJE CRUJIENTE Y HUEVO (Vegetariano) 5,00 €
Nordic bread toast with smoked eggplant, zucchini, basil tzatziki, crispy wild rice and eggs (Vegetarian)

PAN HOJALDRADO DE CEREALES CON CREMA DE FOIE, MANZANA, CEBOLLA AL BALSÁMICO Y BROTES DE ESPINACAS 5,60 €
Multigrain puff pastry with foie cream, apple, balsamic onion, and spinach sprouts

FARTÓN CON POLLO ESPECIADO, MAYONESA KIMCHEE, LASCAS DE IDIAZÁBAL Y SHISHO VERDE 6,50 €
Fartón pastry with spiced chicken, kimchee mayonnaise, Idiazábal cheese, and green shisho

BERLINA CON SALMÓN AHUMADO, ENCURTIDOS Y RÚCULA FRESCA 7,55 €
Berliner pastry with smoked salmon, pickles, and fresh arugula

RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO 19,80 €
Iberian ham charcuterie

RACIÓN DE DADOS DE QUESO 9,10 €
Cheese assortment

BODEGA / BEVERAGES

COPA CHAMPAGNE "ALFRED GRATIEN" BRUT TRADITIONEL 9,50 €
Glass of 'Alfred Gratién' brut traditionel champagne

COPA CHAMPAGNE "ALFRED GRATIEN" BRUT ROSÉ 12,00 €
Glass of 'Alfred Gratién' brut rosé champagne

COPA DE CAVA BRUT "BARROCO" FREIXENET 4,80 €
Glass of brut 'Barroco' Freixenet cava

VINO TINTO MONÓLOGO D.O.C. RIOJA 4,00 €
Monólogo red wine D.O.C. Rioja

VINO BLANCO MONÓLOGO D.O. RUEDA 4,00 €
Monólogo white wine D.O. Rueda

CERVEZA DAMM 4,00 €
Damm beer

MOJITO 9,50 €

REFRESCOS (Coca Cola, Naranja, Limón...) 4,00 €
Refreshments (Coca Cola, orange soda, lemon soda...)

CAFÉ E INFUSIONES 2,50 €
Coffee & infusions

AGUA MINERAL BEZOYA 3,00€
Bezoya mineral water

MÁS INFORMACIÓN

915 160 670 | 635 026 736
reservas_real@lifegourmetcatering.es