## CATERING



Pollo asado al horno con hierbas aromáticas y gajos de patata Tarta de queso Santa Catalin con *coulis* de fresa

Pan y agua

**MENUS VINOS** 

MENU CALA TORRET	30,25 €	MENÚ SIN GLUTEN	38,50 €	BLANCO: ALBENC	31 :
Gazpacho tradicional de la huerta Ensalada de pasta fresca con		Gazpacho tradicional de la huerta		TINTO: SA FORANA	30
su vinagreta		Escalivada con ahumados		ROSADO: POUCH	31
Wrap de pollo de corral y hojas		Ensalada fresca de la huerta		ROSADO. FOOCII	31
de ensalada fresca		con vinagreta de cítricos		CAVA YUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	40
Brocheta de fruta de temporada con coulis de fresa		Roast Beef "Vitello Tonnato"			
Pan y agua		Brocheta de fruta de temporada		CHAMPÁN: ANDRÉ CLOUET	56
-arr y agua		con <i>coulis</i> de fresa		BOTELLA BENJAMÍN:	20
MENÚ TALAIÓTICO	30,25 €	Pan y agua		YUVE CAMPS ROSÉ	
Queso D.O. Mahón con infusión de camomila y miel		MENÚ VEGANO	35,50 €	REFRESCOS	
		Hummus con Pimentón de la Vera	·	REFRESCOS	
Surtido variado de embutidos de la isla		y sus <i>crudités</i>			2.50
Berenjena asada rellena de ternera de Menorca		Ensalada de Tofu con bocados Mediterráneos		BEBIDA ALOE VERA TROPICAL MANGO	2,50
Ensaimada casera rellena de chocolate		Wrap de verduras salteadas con		BEBIDA ALOE VERA	2,50
y crocante de almendra		especias hindús		TROPICAL GRANADA	
Pan y agua		Brownie de chocolate negro 85% cacado con crujiente de pistacho	)	COCACOLA	2,50
MENÚ CAP D'EN FONT	41,25 €	Pan y agua		COCACOLA ZERO	2,50
Ensalada César con pollo confitado				FANTA LIMÓN	2,50
al romero y lascas de queso parmesano		MENÚ INFANTIL	16,0 €	FANTA NARANJA	2.50
Virutas de Jamón Ibérico con tomates cherry y picos de pan rústico		Gazpacho ligero			2,50
		Pollo rebozado		CERVEZA	2,50
Tortilla de patatas de huevos de corral con cebolla		Macedonia de fruta de temporada			
Roast Beef "Vitello Tonnato"		Pan y agua			
_emon Pie					
Pan y agua					
MENÚ SA MESQUIDA min. 2 menus 27	.50 <b>€</b> /pax				
Ensalada de la huerta con tomatitos, cebolla morada y alcaparras de Menorca					