



**Barbacoa grande: a partir de 40 pers.**  
**75€ p.p.**

Ensalada de cous-cous, gambas , salsa de chile con cilantro  
Pulpo a la gallega  
Pimientos de Padrón  
Terrina de queso fresco de cabra con pesto  
Carpaccio de pez espada con ensalada de limón e hinojo  
Jamón de Pata Negra  
Ensalada de tomate, mozzarella de búfala, cilantro  
Ensalada de patatas con chorizo  
Verduras a la plancha, piñones, cilantro  
Gambas con hierbas aromáticas  
Vittelo Tonato  
Roastbeff, ensalada de alcachofa  
Ensalada de pasta, panceta, tomillo  
Lomo de cerdo Pata Negra  
Costillas de cordero, hierbas aromáticas de las islas  
Rumsteak  
Salchicha  
Pechuga de pollo, marinado con salsa de chile  
Gambas  
Filete de pez espada  
Filete de dorada con aromas en el folio  
Bandeja de frutas  
Bandeja de queso francés  
Plátanos asados con caramelo y sake  
Carpaccio de piña con mousse de coco  
Crepe con compota de frutas del bosque  
Mousse de chocolate Valrhona

Salsa de especias  
Salsa a la pimienta  
Salsa de chile  
Requesón a las finas hierbas  
Patatas asadas  
Pan  
Mazorcas



**Barbacoa pequeña: a partir de 40pers.**  
**45€ p.p.**

Ensalada de patatas con tocino, comino, finas hierbas  
Cole Slaw  
Ensalada de pepino con salsa de mostaza Pommery  
Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y cilantro  
Queso manchego  
Jamón Serrano  
Ensalada de marisco  
Verdura a la plancha  
Costillas de cerdo marinadas con miel  
Salchicha  
Chorizo  
Cadera de cordero  
Cadera de res  
Pulpo  
Caballa con pimiento y limón  
Mousse de Chocolate con piña y menta  
Mousse de requesón a la naranja con fresas  
Bandeja de frutas

Pan  
Patatas asadas  
Requesón a las finas hierbas  
Panochas  
Puré de patatas con olivas  
Salsa barbacoa



bar restaurant poolside  
BY THE BEACHES

---

**Bufé: 65€ p.p.**

Jamón Serrano  
Queso Manchego  
Pulpo a la gallega  
Pimientos de Padrón  
Trampó  
Patatas Bravas  
Aceitunas marinadas  
Verduras a la plancha con cilantro y almendras  
Gambas al Ajillo  
Sepia Marinada  
Chorizo Asado  
Bacalao con ragú de tomate y cilantro  
Puré de patatas con olivas  
Cochinillo asado en espetón con verduras y patatas  
Pierna de cordero lechal al romero, berenjena y Gnocchi  
Crema catalana  
Flan de Caramelo  
Pudíng de Ensaimada con Salsa de vainilla  
Variedad de frutas



**Bufé Tapas:**

**5 clases (recepción de pie)**

**20€ p.p.**

**12 clases (Flying Buffet)**

**48€ p.p.**

**Unidad 4€ p.p.**

Pulpo a la Gallega  
Jamón Serrano  
Ternera blanca con ensalada de limón e hinojo  
Queso de cabra con mermelada de cebolla roja  
Dátiles con bacon  
Patatas Bravas en salsa de tomate picante  
Tabulé con gambas  
Tartar de atún con crema de wasabi y melón  
Vitello Tonato  
Tomate, cilantro y mozzarella  
Tartar de bacalao ensalada de batata  
Ensalada de española de alubias con tocino, tomillo  
Verduras a la plancha, piñones  
Salmón ahumado con crema de aguacate  
Rollitos de primavera con ensalada de pepino y chile  
Queso manchego con escabechado de hierbas  
Gazpacho  
Crema quemada con mango y menta  
Panacota de coco con compota de piña  
Crema de chocolate con fresas