

SANT MARTÍ | SANT MARTÍ

COCKTAIL | COCKTAIL

Aperitivos | Appetizers

Brocheta de uva, tomate y membrillo

Grape, tomato and quince skewer

Cucharita de cous cous con salsa de yogurt y eneldo

Spoon of couscous with yogurt and dill sauce

Langostinos en tempura con reducción de naranja

King prawns in tempura with orange-juice reduction

Croquetas de temporada

Seasonal croquettes

Botón de hamburguesa con cebolla caramelizada

Mini hamburger with caramelized onions

Nuestras estaciones | Hot entertainments

Arroz Parellada

Parellada Rice

Huevos estrellados con patata panadera y jamón ibérico

Huevos estrellados with gold potatoes and ham (sunny side up eggs)

Postres | Desserts

Vasitos 3 chocolates

Chocolate shots

Bodega | Open Bar

De Muller Solimar Blanco D.O. Tarragona

De Muller Solimar Tinto Crianza D.O. Tarragona

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Refrescos y cervezas | Beers and soft drinks

Agua mineral y con gas | Still and sparkling water

Precio por persona: 29,00€. Mínimo 20 comensales. Duración del servicio: 45 minutos

Suplemento por cada 45 minutos extras: 14,50€

Price per person: 29,00€. Minimum 20 diners - Service duration: 45 minutes

Supplement per each 45 extra minutes: 14,50€

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramucos, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

SANT ANDREU | SANT ANDREU

Aperitivos | Appetizers

Montadito de tortilla de patata

Spanish omelette montadito

Brocheta de uva, tomate y membrillo

Grape, tomato and quince skewer

Montadito de pan con tomate y jamón

Cured ham montadito

Croquetas de temporada

Seasonal croquettes

Langostinos en tempura con reducción de naranja

King prawns in tempura with orange-juice reduction

Nuestras estaciones | Hot entertainments

Fideuá de sepia y mejillones

Fideuá with cuttlefish and mussels

Huevos estrellados con patata panadera y jamón ibérico

Huevos estrellados with gold potatoes and Iberian ham (sunny side up eggs)

Surtido de quesos con frutos secos, mermeladas y pan con tomate

Assorted cheeses with dried fruits, jams and bread with tomato

Postres | Desserts

Vasitos de crema catalana con caramelo

Crema catalana with caramel shots (crème brûlée)

Brochetas de fruta natural

Natural fruit skewers

Bodega | Open Bar

De Muller Solimar Blanco D.O. Tarragona

De Muller Solimar Tinto Crianza D.O. Tarragona

Cava Freixenet Excelencia Brut Nature

Refrescos y cervezas | Beers and soft drinks

Agua mineral y con gas | Still and sparkling water

Precio por persona: 35,00€. Mínimo 20 comensales. Duración del servicio: 45 minutos

Suplemento por cada 45 minutos extras: 17,50€

Price per person: 35,00€. Minimum 20 diners - Service duration: 45 minutes

Supplement per each 45 extra minutes: 17,50€

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramucos, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

COCKTAIL | COCKTAIL

Haz tu cocktail a medida | *Make your own cocktail*

Proponemos una selección de platos que podrás utilizar para tu cocktail a medida.
Precio mínimo 29€. Mínimo 20 comensales. Duración del servicio: 45 minutos. Bebidas básicas incluidas.

We suggest a selection of dishes that you can use to prepare your own cocktail. The minimum option is 29€ per person and 20 diners minimum. Service duration 45 minutes. Basic drinks pack is included.

Aperitivos | *Appetizers*

Chips caseras con sal ahumada <i>Homemade vegetable chips</i> ✓	2,00€
Buñuelos de bacalao con mahonesa de cítricos <i>Salt Cod Fritters with citrus mayonnaise</i>	3,00€
Vasito salado con crudités de verdura sobre guacamole <i>Savory shot with vegetable crudités on guacamole</i> ✓	1,50€
Vasito salado con crudités de verdura y vinagreta de mostaza <i>Savory shot with vegetable crudités on mustard vinaigrette</i> ✓	1,50€
Cucharita de tomate y queso de cabra <i>Spoon of tomato and goat cheese</i> ✓	1,50€
Brocheta de uva, queso manchego y membrillo <i>Grape, La Mancha cheese and quince Skewer</i> ✓	1,50€
Montadito de tortilla de patatas <i>Spanish tortilla montadito</i> ✓	1,50€
Cucharita de cous cous con salsa de yogurt <i>Spoon of couscous with yogurt sauce</i> ✓	1,50€
Montadito de jamón ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham montadito</i>	1,50€
Dado de atún marinado con mermelada de tomate y caviar de sésamo <i>Marinated tuna dice with tomato jam</i>	2,00€
Montadito de butifarra con cebolla caramelizada <i>Catalan sausage with caramelized onion montadito</i>	2,00€
Brocheta de queso, tomate y anchoa <i>Cheese, tomato and anchovy skewer</i>	2,00€
Dado de camembert rebozado <i>Breaded camembert dice</i> ✓	2,50€
Botón de hamburguesa black Angus con cebolla de Figueras caramelizada <i>Mini hamburger with caramelized onion</i>	2,50€
Langostinos en tempura con reducción de naranja <i>King prawns in tempura with orange-juice reduction</i>	2,50€
Montadito de brandada de bacalao con tomate seco <i>Salt cod brandade montadito</i>	2,50€
Croquetas caseras cremosas de jamón <i>Seasonal croquettes</i>	2,50€
Croquetas caseras de chipirón en su tinta <i>Mini tart with figs and prosciutto</i>	2,50€
Mini tartaleta de higos y jamón <i>Mini tart with figs and prosciutto</i>	2,50€
Montadito de chistorra, queso brie y miel <i>Thin chorizo, brie and honey montadito</i>	2,50€
Montadito de salmón y queso fresco <i>Salmon and fresh cheese montadito</i>	3,00€
Tostada de foie con reducción de Módena <i>Foie toast with reduced Módena</i>	3,00€
Mini bikini de York y queso <i>Ham and cheese mini sandwich</i>	3,00€
Bombón de morcilla y pistacho <i>Blood sausage and pistachio bonbon</i>	3,00€
Piruleta de pintada <i>Guinea-fowl lollipop</i>	3,00€
Coca de recapte <i>Coca de recapte (roast vegetables pie)</i> ✓	3,00€

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT

sbhotels
MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT

sbplaza_europa

Aquest establiment compleix la normativa sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramucos, moluscos y derivados. En caso de alergia comuniquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

COCKTAIL | COCKTAIL

Nuestras estaciones | Hot entertainments

Arroces | Rices

Arroz parellada Parellada rice	9,00€
Arroz de pato y setas Duck and mushrooms rice	10,00€
Arroz Negro de sepia y langostinos Black rice with cuttlefish and prawns	10,00€
Arroz de verduras Vegetable rice V	7,00€

Fideuá | Fideuá

Fideuá negra de sepias y mejillones Black Fideuá with cuttlefish and mussels	8,00€
Fideuá de costilla y alcachofa Fideuá with ribs and artichokes	9,00€
Fideuá de rape y langostinos Fideuá with monkfish and prawns	10,00€
Fideuá de verduras Vegetable Fideuá V	7,00€

Huevos | Eggs

Huevos estrellados con patata panadera y setas de temporada Huevos estrellados with gold potatoes and seasonal mushrooms (sunny side up eggs) V	7,00€
Huevos estrellados con patata panadera y jamón ibérico Huevos estrellados with gold potatoes and Iberian ham (sunny side up eggs)	7,00€

Embutidos y quesos | Cold meats and cheeses

Surtido de queso con frutos secos, mermeladas y pan con tomate Assorted cheeses with dried fruits, jams and bread with tomato V	7,00€
Surtido de Ibéricos con pan con tomate Assorted of Iberian meats and bread with tomato	9,00€

Postres | Dessert

Mini brocheta de frutas Mini fruit skewer	2,00€
Vasitos de yogurt con miel y mermelada Yogurt shots with honey and jam	2,00€
Vasito 3 chocolates 3 Chocolate shots	2,50€
Vasito de crema catalana con caramelo Crema catalana with caramel shots (crème brulée)	2,50€
Surtido de tartas Selection of cakes	3,00€

Bodega | Open Bar

De Muller Solimar Blanco D.O. Tarragona
De Muller Solimar Tinto Crianza D.O. Tarragona
Cava Freixenet Excelencia Brut Nature
Refrescos y cervezas | Beers and soft drinks
Agua mineral y con gas | Still and sparkling water

Los precios incluyen el 10% IVA · Prices include 10% VAT