

#### Przystawki (10 propozycji)

- Jamón Ibérico z melonem – klasyczne połączenie słodczy i słoności
- Tortilla de patatas mini – hiszpańska omletowa klasyka w wersji tapas
- Pintxos z anchois, oliwką i papryką – baskijska przekąska na wykańczce
- Croquetas de jamón – chrupiące kroiety z szynką serrano
- Gazpacho w kieliszkach – chłodna zupa pomidorowa jako amuse-bouche
- Mini empanadas z tuńczykiem i warzywami
- Queso manchego z marmoladą figową
- Grillowane krewetki z aioli cytrynowym
- Chorizo w winie czerwonym z krewetkami
- Sałatka z ośmiornicy z oliwą z oliwek i cytryną
- Sałatka z rukoli, pomarańczy i orzechów włoskich
- Marynowane owoce morza z sosem aioli

#### Zupy

- Sopa de mariscos – aromatyczna zupa z owocami morza, z szafranem i białym winem
- Crema de calabaza – krem z dyni z nutą pomarańczy i prażonymi migdałami

#### Live cook:

- Paella mixta – klasyczna paella z kurczakiem, krewetkami i warzywami
- Fideuà z owocami morza – makaronowa wersja paelli

#### Dania ciepłe

- Pollo al chilindrón – duszony kurczak z papryką, pomidorami i szynką
- Solomillo de cerdo w sosie z sherry i rozmarynu
- Dorada a la sal – dorada pieczona w soli, podana z oliwą z oliwek i cytryną
- Pisto manchego z jajkiem sadzonym – hiszpańska wersja ratatouille
- Canelones z ricottą i szpinakiem w sosie beszamelowym
- Patatas bravas – ziemniaki z pikantnym sosem pomidorowym i aioli
- Arroz con verduras – ryż z warzywami i szafranem
- Grillowane warzywa z oliwą i tymiankiem

#### Bufet deserowy

- Tarta de Santiago – migdałowe ciasto z Galicji
- Churros z czekoladą
- Crema catalana – hiszpańska wersja crème brûlée
- Flan de huevo – karmelowy pudding jajeczny
- Turrón – tradycyjny nugat z migdałami
- Mini pączki z kremem cytrynowym
- Mus z białej czekolady z malinami