



Área VIP
Corporate Hospitality

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

Gildas   **T**
Gildas

La gilda marina    
Marina-style Gilda

Gilda de Santoña   **T**
Santoña Gilda

Gilda de salmón  
Salmon Gilda

Gilda de langostino   
Prawn Gilda

Gilda vegetal 
Vegetable Gilda

Gilda matrimonio   **T**
Mixed Gilda

Gilda de atún rojo   **T**
Red tuna gilda

Torreznitos de Soria
Soria pork cracklings

Cortezones de jamón
Crispy ham crusts

Patatas de churrero
Churrero-style potatoes

Aceituna esférica  **T**
Spherical olive

Mejillón, patata y su escabeche   **T**
Pickled mussel & potatoes

Zamburiña en salsa de viera con chips vegetales   **T**
Zamburiña in scallop sauce & veggie chips

Sardina picante con guacamole y kikos  **T**
Spicy sardine with guacamole and bread sticks

Steak tartar        **T**
Steak tartare

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

Tartar de atún con huevas de trucha     **T**

Tuna tartare with trout roe

Trilogía de salmón 

Salmon trilogy

Pulpo a feira 

Galician-style octopus

Salpicón de langostino y mejillón       **T**

Prawn and mussel salad

Ensalada de tomate y bonito  

Tomato and tuna salad

Sobre una lima, ceviche de corvina 

In a lime, sea bass ceviche

Almendras fritas  **T**

Fried almonds

Picos suflados  **T**

Puffed breadsticks

Mortadela trufada de Bolonia **T**

Truffled Bologna mortadella

Parmesano Montaña 

Mountain Parmesan

Cabra Ibores 

Ibores goat cheese

Curado Romero 

Cured rosemary cheese

Azul La Peral 

La Peral blue cheese

Canelones de tres aves con trufa y boletus     **T**

Three-bird cannelloni with truffle and boletus mushrooms

Risotto de setas, trigueros y trufa 

Mushroom, asparagus & truffle risotto

Mini pizza de burrata y trufa    

Mini burrata and truffle pizza

Lobster roll        

Lobster roll

Bikini de cecina y queso brie   

Cecina and brie cheese bikini

Ensaïmada de sobrasada y queso Camembert      

Ensaïmada with sobrasada and Camembert cheese

Flores de alcachofa    

Artichoke flowers

Jarrete de ternera asado  

Roast veal shank

Meloso de ternera de jardinera  

Braised veal with garden vegetables

Cochinillo confitado con cebollitas glaseadas  

Confit suckling pig with glazed pearl onions

Taco de merluza en salsa verde   

Hake fillet in green sauce

Ravioli de gamba roja  

Red prawn ravioli

Guiso de sepia y gambas     

Cuttlefish and prawn stew

Ensalada verde de un bocado   

One-bite green salad

OVEO: nuestra tortilla de patatas     

OVEO: our Spanish potato omelette

Piedra mimética de queso trufada  

Mimetic truffled cheese stone

Ensaladilla rusa al corte      

Sliced Russian salad



Foie, maíz y pan de especias   T

Foie, corn and spiced bread

Sandwich hojaldrado de solomillo Wellington       T

Wellington beef puff pastry sandwich

Croquetas ricas de jamón ibérico   

Iberian ham croquettes

Mini patatas bravas    T

Mini spicy potatoes

Langostino crujiente     

Crispy prawn

Albóndigas de jabalí con carabineros       T

Wild boar and scarlet prawn meatballs

Mini hamburguesas de buey madurado       T

Mini aged ox

Nigiri de pez mantequilla   

Butterfish nigiri

Nigiri de salmón   

Tuna nigiri

California roll       

California roll

Nigiri de lubina flambeada    

Flamed sea bass nigiri

Dragón maki       

Dragon maki

Maki vegetal   

Veggie maki

Soft shell crab roll        

Soft shell crab roll

Nigiri de rodaballo flambeado   

Flamed turbot nigiri

Matsuri maki     

Matsuri maki



Hosomaki salmón   
Salmon hosomaki

Matsuri Roll     
Matsuri roll

Uramaki de salmón    
Salmon uramaki

Nigiri de Salmón Flambeado       
Flamed salmon nigiri

Nigiri de atún   
Tuna nigiri

Nigiri de atún flambeado con trufa    
Flambéed tuna nigiri with truffle

Tataki de atún toro    
Tataki toro tuna

Salmón con crema de espinacas   
Salmon with spinach cream

Solomillo salteado con verduritas     
Sautéed tenderloin withh vegetables

Brioche de bogavante y gamba blanca        
Lobster & white prawn brioche

Pizza peperochino   
Peperoncino pizza

Verdinas con centollo    
Verdina beans with spider crab

Brocheta de pulpo y lardo  
Octopus, lardo and green apple skewer

Ravioli de frutos del mar      
Seafood ravioli

Capón en pepitoria   
Pepitoria-style capon roll

Vichyssoise 
Vichyssoise

Panzerotti de ricota y espinacas     
Ricotta & spinach panzerotti



Área VIP
Corporate Hospitality

Risotto de espárragos y setas  
Asparagus & mushroom risotto

Mini pizza de cuatro quesos y rúcula    
Mini four-cheese pizza with arugula

Pizza de pollo Piri-piri   
Piri piri chicken pizza

Focaccia de verduras a la parrilla con queso Arzúa   T
Grilled vegetable focaccia with Arzúa cheese

Guiso de rape con gambas     T
Monkfish stew with prawns

OVEO: ensaladilla rusa con atún     T
OVEO: Russian salad with tuna

Macaron de foie y manzana verde    T
Foie and green apple macaron

Croquetas de matanza   
Traditional pork croquettes

Brioche de trufa a la trufa     T
Truffle brioche with truffle

Muslito de codorniz a la Villeroy   
Villaroy-style quail drumstick

Pastel de Cabracho gratinado con holandesa     T
Scorpionfish cake gratin with Hollandaise sauce

Macarrones de la abuela con chorizo   T
Grandma's macaroni with chorizo

Mini pizza de peperoncino a l'arrabiata   
Mini peperoncino pizza a l'arrabiata

Parmiggiana de melanzane   
Eggplant parmigiana

Croque monsieur   T
Croque monsieur

Mollete de lomo adobado, queso y pimientos   **T**
Marinated pork loin sandwich with cheese & peppers

Tacos de solomillo de buey salteado     **T**
Sautéed beef tenderloin

Pavita navideña, compota y parmentier trufada   **T**
Xmas turkey, compote & truffled parmentier

Bacalao gratinado ajo aceite   
Gratinated cod with garlic aioli

Arroz meloso de bogavante y zamburiñas     
Creamy lobster and scallop rice

Crema de calabaza **T**
Pumpkin cream

Ensalada Waldorf     **T**
Waldorf salad

Ferrero dorado de foie  **T**
Golden foie Ferrero

Tomate ahumado con muchas flores   **T**
Smoked tomato with many flowers

Crujiente de cremoso de huevo frito y jamón con migas    **T**
Crispy fried egg cream with ham and crumbs

Milanesa de ternera con tártara    
Veal milanese with tartare sauce

Mollete de puntillitas a la andaluza      **T**
Andalusian-style baby squid sandwich

Taco de gamba y guacamole 
Prawn and guacamole taco

Ravioli de boletus y almendras       **T**
Boletus and almond ravioli

Tortellini de crustáceos       **T**
Crustacean tortellini

Tortellini de mariscos        **T**
Seafood tortellini

Mini pizza de burrata y trufa       T
Mini burrata and truffle pizza

Mini pizza de pollo piri-iri   
Mini piri-iri chicken pizza

Bikini de pastrami, queso azul y nueces    T
Pastrami, blue cheese & walnut bikini

Caldereta de cordero 
Lamb stew

Guiso de sepia con patatas a la importancia       T
Cuttlefish stew 'a la importancia'

Ravioli de gamba blanca  
White shrimp ravioli

Buñuelos de bacalao    
Cod fritters

Mini butiperrinchi     T
Mini butiperrinchi

York con huevo hilado 
York with spun egg

Bonito encebollado  
Northern albacore tuna with caramelized onions

Merluza al vapor de algas con tomate concasse y albahaca    T
Steamed hake with seaweed, tomato concassé, and basil

Pintada rellena de foie y orejones   T
Stuffed pintade with foie gras and dried apricots

Carrillera de cerdo ibérico al vino con cebollitas  
Iberian pork cheeks in wine with pearl onions

Marmitako   
Marmitako

Verdinas con centollo  
Verdinas beans with spider crab

Macaron de foie y manzana    T
Foie gras & apple macaron

Brocheta de pulpo  T
Octopus skewer

Pastel de kabratxo gratinado     T
Gratinated kabratxo cake

Albóndigas de ternera con sepia       T
Beef meatballs with cuttlefish

Pollo en pepitoria    T
Chicken in pepitoria sauce

Tortelli mozzarella, tomate, albahaca y aceitunas calamata     T
Toretellini with mozzarella, tomato, basil, and kalamata olives

Solomillo de cerdo ibérico con ciruelas  
Iberian pork tenderloin with prunes

Rabo de toro estofado  
Braised oxtail

Guiso de alcachofas con rape en salsa verde   
Artichoke stew with monkfish and green sauce

Lingote de foie y oro 
Golden foie bar

Croqueta de carabinero     T
Red prawn croquettes

Lenguado a la meunière      T
Sole meunière

Cazuela de arroz bomba con pescado de roca    
Bomba rice casserole with rockfish

Tacos al pastor con piña 
Tacos al pastor with pineapple

Tacos de cochinita pibil 
Cochinita Pibil tacos

Tacos de pollo y mole verde     T
Chicken with Green Mole tacos

Quesadillas sincronizadas  
Quesadillas

Bacalao ajoarriero 
Cod ajorriero style

Cogollo con pollo crujiente, hierbas y tártara       T
Lettuce heart with crispy chicken and tartar herbs

Corte de lomo bajo    
Low loin cut

Nuggets de pato con BBQ    T
BBQ duck nuggets

Panzeroti de ricotta y espinacass     T
Ricotta and spinach panzerotti

Risotto de espárragos y setas  
Asparagus and mushroom risotto

Espárragos blancos confitados con salsa holandesa   T
Confit white asparagus with Hollandaise sauce

Anchoas en pan soplado y punto de salmorejo    T
Anchovies on puffed bread with a touch of salmorejo

Ha Kao langostino     T
Shrimp Ha Kao

Xia long bao cerdo     T
Pork Xiaolongbao

Xia long bao tinta      T
Squid ink Xiaolongbao

Bao de panceta adobada cebolla encurtida y salsa kimchi     T
Marinated pork belly bao with pickled onion and kimchi sauce

Dim-sum de champiñones    T
Mushroom dim sum

Hoisin de fresa   
Strawberry hoisin



Área VIP
Corporate Hospitality

Mayo siracha  
Sriracha mayo

Mostaza miel y cacahuètes       T
Honey mustard with peanuts

Lentejas con foie
Lentils with foie

Canelones tres aves con foie     T
Cannelloni with three types of poultry and foie

Sopa de cebolla     T
Onion soup

Hummus con crudites   
Hummus with crudités

Cornete de berenjena asada al ras al hanout       T
Roasted eggplant cone Ras al Hanout

Barquillo de romescu y calçots       T
Waffle of romescu and calçots

Cappuccino de boletus y foie   T
Cappuccino of boletus and foie

Mollete nórdico     T
Nordic bun

Cronut de roast beef, relish de pepinillo      T
Grilled cronut with roast beef and pickled relish

Gambón enredado con sweet chilli    
Prawn wrapped with sweet chilli

Cronut de roast beef, relish de pepinillo      T
Grilled cronut with roast beef and pickled relish

Gambón enredado con sweet chilli    
Prawn wrapped with sweet chilli

Gazpacho de cerezas T
Cherry gazpacho

Bull blanco
White bull

Parrillada de verduras
Grilled vegetable platter

Pizza de pesto y bologna       T
Pesto and bologna pizza

Bikini de lacón y trufa   
Ham and truffle bikini sandwich

Filipinos de foie  T
Foie "Filipinos"

Blinis de crema agría con caviar     T
Blini with sour cream and caviar

Patata rösti   T
Rösti potato

Salsa bearnesa   
Béarnaise sauce

Solomillo a la sal
Salt-crusted sirloin

Tartar de tomate con sabor a chuleta 
Tomato tartare with a hint of grilled meat

Tartar de salmón con aguacate    
Salmon tartare with avocado

Tartar de atún rojo, aguacate, soja y sésamo   
Bluefin tuna tartare with avocado, soy, and sesame

Tartar de lubina  
Sea bass tartare

Nuez pecana cantonesa  T
Cantonese pecan

Croquetas de boletus y parmesano    T
Boletus and parmesan croquettes

Pescaíto frito      T
Fried fish

Tosta mojama de atún    T
Tuna mojama toast

Salmorejo jamón y huevo 
Salmorejo with ham and egg



Área VIP
Corporate Hospitality

Taco de chuleta y piquillo confitado
Ribeye taco with confit piquillo pepper

Cannoli rellenos 🌾🥚🍷🍷 **T**
Filled cannoli

Esferificación de aceituna manzanilla 🍷
Spherified Manzanilla olive

Rollitos de jamón cocido y huevo hilado 🥚
Cooked ham rolls with egg thread

Fuet de Vic 🍷
Vic fuet

Salmorejo de tomate ahumado
Smoked tomato salmorejo

Naan de queso 🌾🍷 **T**
Cheese naan

Pollo tikka masala con curry de verduras
Chicken tikka masala with vegetable curry

Mini samosas vegetales 🌾 **T**
Mini vegetable samosas

Mini samosas pollo curry 🌾🥚🍷 **T**
Mini chicken curry samosas

Pani puri guava 🌾🍷🍷
Guava pani puri

Pani puri spicy 🌾🍷🍷
Spicy pani puri

Bombón helado **T**
Frozen bombom

Frambuesa **T**
Raspberry

Choco vegano 🌾🍷 **T**
Vegan chocolate

Bamba de nata RM 🌾🍷🍷 **T**
Cream Bamba RM



Área VIP
Corporate Hospitality

Tatín de apionabo con Demi Glace   T
Celeriac Tatin with Demi-Glace

Brocheta de mar y montaña      T
Surf and Turf Skewer

Agnoli de trufa y queso con salsa de almendras     T
Truffle and Cheese Angoli with Almond Sauce

Mini cereza a la cerveza      T
Mini Cherry in Beer

Gyoza de pollo al curry     T
Chicken Curry Gyoza

Hakao de langostinos y castaña de agua     T
Hakao with Prawns and Water Chestnuts

Bao esponjoso de cerdo jengibre y cebolletas.     T
Fluffy Pork Bao with Ginger and Spring Onions

Bombón helado T
Frozen bombom

Frambuesa T
Raspberry

Choco vegano   T
Vegan chocolate

Bamba de nata RM    T
Cream Bamba RM

Rocas de yogurt    T
Yogurt rock

Rocas de almendra    T
Almond rock

Mini tarta de pistacho    T
Pistachio tartlet

Mini pastel ruso    T
Mini Russian cake

Vaso tout chocolat   
Vaso tout chocolat



Área VIP
Corporate Hospitality

Especulos    T
Speculoos

Chocolate, caramelo y sal   T
Chocolate, caramel and salt

Tartaleta mango pasión      T
Passion fruit mango tartlet

Manzana tatin    T
Apple tatin

Chocolate, pan, aceite y sal     T
Chocolate, bread, olive oil and salt

Brownie   T
Brownie

Financier     T
Financier

Tarta frambuesa    
Raspberry cake

Lemon pie     T
Lemon pie

Tarta de queso  
Cheesecake

Tiramisú    T
Tiramisu

Madrid macaron    T
Madrid macaron

Trufa avellana    T
Hazelnut truffle

Beso blanco  
White lips

Pancakes   
Pancakes

Vaso apple pie  
Apple pie vaso

Gofres     T
Waffles

Lacasitos  T
Lacasitos

Oreo    T
Oreo

Galleta Lotus  T
Lotus cookies

Trufa montada 
Whipped truffle

Mini pastel red velvet    T
Mini red velvet

Mini tatin de piña    T
Mini pineapple tatin

Trufas de praliné     T
Praline truffles

Paté fruit T
Fruit pâté

Roca de chocolate, leche y café    
Milk chocolate and coffee rock

Cheese brûlée     T
Cheese brûlée

Lengua de crema    T
Cream tongue

Palmerita double choc   T
Double chocolate palmier

Lionesa de nata y citricos      T
Choux pastry with cream and citrus

Mini carrot cake     T
Mini carrot cake

Tartaleta de crema y Baileys      T
Cream and Baileys cake

Torrijas   
Torrijas

Conejos  
Rabbit shaped pastries

Huevos de pascua    T
Easter eggs

Mini pestiños  
Mini pestiños

Rosquillas de Santa Clara  
Santa Clara pastries

Mini sacher  T
Mini sacher

Roca crujiente de pistacho   T
Pistachio Rock

Shawarma de cordero  
Lamb shawarma

Shawarma de pollo  
Chicken shawarma

Ensalada Israelí
Israelí salad

Pita de champiñones  T
Mushroom pita

Salsa de yogurt 
Yogurt sauce

Pepinillos 
Pickles

Wellington de solomillo ibérico     T
Iberian pork tenderloin wellington

Bacalao al pil-pil con espárragos 
Cod in pil-pil sauce with asparagus

Tatin de chalotas glaseadas    T
Glazed shallot tatin

Gilda de alcachofa 
Artichoke gilda

Croissant de chatka 
Chatka crab croissant

Pintxo de cebolla caramelizada y cabra 
Caramelized onion & goat cheese pintxo

Chistorra y huevo frito 
Chistorra with fried egg

Taco de merluza rebozado 
Crispy battered hake taco

Quinché de salmón con macadamia dorada 
Salmon quiche with golden macadamia nuts

Cordero lechal a baja temperatura tzatziki y hierbas mediterráneas 
Slow-Cooked Suckling Lamb with Tzatziki and Mediterranean Herbs

Ostras Guillaudeau 
Guillaudeau oysters

Escabeche cítrico 
Citrus escabeche

Huevos rotos con patatas fritas 
Broken eggs with fries

Gamba roja 
Red prawn

Gilda de boquerón 
Anchovy Gilda

Mollete de puntilla con mayonesa cítrica 
Fried squid mollete with citrus mayonnaise

Mel i mató 
Mel i mató

Carquiñols 
Carquiñols

Crema de boletus y viruta de ibérico 
Porcini cream with shaved Iberian ham

Pescaíto frito      T
Fried fish

Tortillita de camarones  
Andalusian shrimp fritter

Papas aliñás 
Andalusian marinated potatoes

Tosta de mojama   
Mojama toast

Ensalada de tomate y burrata   
Tomato and burrata salad

Lacón a la gallega
Galician-style lacón

Pulpo a la gallega 
Galician-style octopus

Empanada de carne    
Meat empanada

Empanada de atún     
Tuna empanada

Xoubas con pimientos 
Xoubas with peppers

Galmesano  
Galmesan cheese

Morbier 
Morbier cheese

Queso brabander 
Brabander cheese

Corazón cookies 
Hearts cookies



Área VIP
Corporate Hospitality

Mini buñuelos   

Mini fritters

Pizzeta 4 stazionni   

Four seasons pizzetta

Hosomaki Sushi Ebie       

Sushi Ebie Hosomaki

Nigiri de lubina con salsa jalapeños     

Sea bass nigiri with jalapeño sauce

Taco salmón, gordal y berenjena  

Salmon, gordal olive, and eggplant taco

Gilda atún rojo  

Red Tuna Gilda

Lomo de bacalao con pisto y verduras 

Cod loin with pisto and vegetables

Cornete de berenjena asada y garbanzos     

Roasted eggplant and chickpea cone

Croquetas de boletus   

Porcini mushroom croquettes

Ajoblanco con hoja de remolacha crujiente  

Ajoblanco with Crispy Beet Leaf

Anchoa en brioche     

Anchovy in Brioche

Nigiri de atún con salsa teriyaki    

Tuna nigiri with teriyaki sauce

Nigiri de rodaballo     

Turbot nigiri

Hosomaki de lubina      

Sea bass hosomaki



Área VIP
Corporate Hospitality

Anguila ahumada con pera confitada     
Smoked eel with candied pear

Mini pestiños  
Spanish pestiños

Mini torrijas   
Spanish torrijas

Gallinas, huevos de pascua
Easter hens and eggs

Mini tarta árabe    
Mini Arabic cake

Mini lata de caviar RFC   
Ramón Freixa Catering caviar

Suquet de pescados en brocheta     
Fish suquet skewers

Esprimijo cabra 
Esprimijo cheese

Comté 12M 

Galmesan  

Curado oveja romero  
Cured sheep's milk cheese with rosemary

Manchego campollano 
Campollano manchego cheese

Nigiri de salmón flambeado       
Flame-seared salmon nigiri

Waffles de berenjena ahumada con miso     
Smoked eggplant waffles with miso

Tosta nórdica: Salmón marinado en remolacha, huevo de codorniz y eneldo
Nordic toast: Beet-cured salmon, quail egg, and dill      

Nigiri de atún con salsa tare     

Tuna nigiri

Nigiri de hamachi con salsa kumquat    

Hamachi nigiri with kumquat sauce

Ravioli de boletus y trufa  

Boletus and truffle ravioli

Mollete al vapor de anguila, foie y manzana     

Steamed bun with baby eel, foie gras and apple

Bocadillo de pollo       

Chicken sandwich

La seta de castaño que quería ser Coral       

The chestnut mushroom that wanted to be coral

Torrezno 2.0: Panceta salsa housin y crujiente de cerdo       

Torrezno 2.0: Pork belly, hoisin sauce, and crispy pork

Risotto milanese con sus brasas vegetales    

Milanese risotto with vegetable embers

Pizza de jamón y queso   

Ham and cheese pizza

Pestiños de miel  

Honey pestiños

Rosquillas de San Isidro   

San Isidro doughnut

Mahon maral 

Parmiagiano 18 meses 

El Ninot 

San Simon de COSTA DOP 

Laurus Reserva 

Escalopines de solomillo a la pimienta verde    

Beef tenderloin escalopes with green pepper sauce

Flanes de espinaca, pimiento y esparrago   

Spinach, bell pepper and asparagus flans

Hojaldre de crema y nata   
Cream and whipped cream puff pastry

Mini tocino de cielo y nata 

Crujiente de steak tartar     
Crispy steak tartare

Langostino envuelto en brick con albahaca     
Prawn wrapped in brick pastry with basil

Chuletas de cordero con milanesa de café  
Lamb chops with a coffee Milanese crust

Lata de caviar RFC   
RFC Caviar Tin



Glúten
Gluten



Pescado
Fish



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites



Trazas
Traces



Molusco
Molluscs



Huevos
Eggs



Crustáceos
Crustaceans



Soja
Soya



Cacahuete
Peanut



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Leche
Milk



Frutos cáscara
Nuts



Altramuz
Lupine