



Comida para Llevar

Una colección cuidadosamente diseñada para que cada ocasión se sienta sencilla y bellamente organizada.

Perfecta para reuniones, open houses, celebraciones, regalos elevados o simplemente para disfrutar de un momento especial - cada bandeja está creada para reunir a las personas a través de un sabor excepcional, una presentación elegante y una sensación de facilidad.

Desde reuniones relajadas hasta ocasiones más refinadas, esta colección ofrece un equilibrio de calidad, sabor y lujo discreto - lista para disfrutar donde estés.

PLATO GRANDE DE QUESOS

€95 + IVA | Para 8-12 personas



Una selección cuidadosamente curada de quesos internacionales y locales, elegidos por su profundidad, textura y armonía de sabores.

Acompañados de frutas de temporada, frutos secos tostados, conservas artesanales, crackers y panes recién horneados - una bandeja bellamente equilibrada que se siente generosa y refinada.



PLATO GRANDE DE CHARCUTERÍA

€95 + IVA | Para 8-12 personas



Una elegante selección de embutidos premium, delicadamente cortados y cuidadosamente presentados para un picoteo sin esfuerzo.

Servido con aceitunas, cornichons, grissini crujientes y mostaza integral - una selección rica y satisfactoria con un atractivo atemporal.

PLATO DE CRUDITÉS DE VERDURAS

€85 + IVA | Para 8-12 personas



Una vibrante presentación de verduras frescas de temporada, seleccionadas por su color natural, textura crujiente y sabor.

Acompañadas de tzatziki cremoso, hummus suave y queso crema con hierbas - ligero, fresco y siempre una excelente adición a cualquier mesa.

PLATO GRANDE DE SUSHI

€100 + IVA | Para 8-12 personas



Una selección fresca y bellamente presentada de rolls y nigiri, elaborada para ofrecer sabores limpios y atractivo visual.

Servido con salsa de soja, jengibre encurtido y wasabi - una opción siempre popular para cualquier ocasión.



PLATO DE BLINIS CON SALMÓN AHUMADO (MONTA TU PROPIO)

€110 + IVA | Para 10–20 personas

Una bandeja interactiva diseñada para crear una experiencia compartida relajada y agradable.

Incluye aproximadamente 100 mini blinis caseros, servidos con salmón ahumado y una selección de acompañamientos llenos de sabor, como queso crema con limón, queso crema con salmón ahumado, alcaparras, cebolla roja, eneldo fresco y limón.

Una forma sencilla pero elegante para que los invitados creen sus propios bocados perfectamente equilibrados.



PLATO DE PITTA KEBAB

€110 + IVA | Para 10–12 personas

Panes pitta suaves rellenos de sabores intensos y satisfactorios:

- Kebab de pollo halal con glaseado barbacoa ahumado y verduras crujientes
- Kebab de ternera picante con ensalada fresca y tzatziki cremoso

Servido con salsas adicionales para mojar - generoso, sabroso e ideal para compartir.



PLATO DE MINI HAMBURGUESAS GOURMET

€90 + IVA | 24 unidades | Elige 2 sabores
Para 8–12 personas

Una selección de mini hamburguesas de brioche artesanales, diseñadas para el bocado perfecto. Preparadas para disfrutarse frías o ligeramente calientes, según preferencia:

- Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, queso fundido y tomate
- Pollo crujiente con lechuga y salsa César
- Hamburguesa de setas con trufa (v) con mayonesa de trufa
- Pulled pork con crema de rábano picante

Un favorito del público que combina confort y sabor sin esfuerzo.



PLATO DE PANES

€50 + IVA | Para 8-12 personas



Una selección de panes artesanales recién horneados, servidos con aceite de oliva, balsámico envejecido y un toque de sal gruesa - simple y esencial.



PLATO DE PASTELERÍA DULCE

€50 + IVA | Para 8-12 personas



Una cuidada selección de bollería y dulces recién horneados, que ofrece una variedad de sabores y texturas para terminar en alto.

El final perfecto para cualquier reunión.



PLATO DE CROISSANTS RELLENOS

€75 + IVA | 24 piezas | Para 8-14 personas
Elige 4 rellenos

Una selección de croissants mantecosos y hojaldrados, rellenos con combinaciones dulces y saladas, preparados para compartir fácilmente.

Ideal para desayunos, brunches y eventos de día - ofreciendo algo familiar, satisfactorio y bellamente presentado.

Elige 4 rellenos:

- Pastrami con mostaza Dijon y pepinillos
- Jamón y queso (clásico)
- Queso de trufa y pimienta negra
- Atún con mayonesa y maíz dulce
- Huevo con mayonesa y cebollino fresco
- Mozzarella, tomate y albahaca
- Salmón ahumado y queso crema
- Aguacate triturado y edamame
- Nutella y fresa
- Mermelada de fresa y queso crema
- Pimiento asado y hummus



PLATO DE SÁNDWICHES

€75 + IVA | Para 8-14 personas | Elige 4 rellenos

Una selección recién preparada de sándwiches suaves y sabrosos, diseñados para adaptarse a cualquier mesa.

Equilibrados, satisfactorios y fáciles de disfrutar, perfectos para almuerzos corporativos y reuniones informales.

Elige 4 rellenos:

- Pastrami con mostaza Dijon y pepinillos
- Pollo estilo César con lechuga
- Pollo coronation con curry y pasas
- Cóctel de gambas con lima y cebollino fresco
- Salmón ahumado y queso crema
- Huevo con mayonesa y berros
- Jamón, queso y mostaza con miel
- Mozzarella, tomate y pesto
- Queso de trufa y pimienta negra
- Aguacate triturado y edamame
- Pimiento asado y hummus



PLATO DE MINI BRIOCHE

€95 + IVA | 24 piezas | Para 8-14 personas
Elige 4 rellenos

Una suave y elegante selección de mini panes brioche, rellenos con combinaciones generosas y sabrosas.

Ligeros, satisfactorios y fáciles de servir - ideales para brunches, almuerzos y reuniones sociales.

Elige 4 rellenos:

- Pastrami con mostaza Dijon y pepinillos
- Pollo estilo César con lechuga
- Pollo coronation con curry y pasas
- Cóctel de gambas con lima y cebollino fresco
- Salmón ahumado y queso crema
- Jamón, queso y mostaza con miel
- Mozzarella, tomate y pesto
- Queso de trufa y pimienta negra
- Aguacate triturado y edamame
- Pimiento asado y hummus
-



PLATO DE BAGELS

€110 + IVA | 28 mitades | Para 10-12 personas
Elige 4 rellenos

na selección recién preparada de bagels suaves, tostados y generosamente rellenos, presentados de forma elegante para compartir sin esfuerzo.

Equilibrado, satisfactorio y fácil de disfrutar - perfecto para brunches, almuerzos corporativos y reuniones relajadas.

Elige 4 rellenos:

- Pastrami con mostaza Dijon y pepinillos
- Pollo estilo César con lechuga
- Pollo coronation con curry y pasas
- Cóctel de gambas con lima y cebollino fresco
- Salmón ahumado, espinaca y queso crema
- Huevo con mayonesa y berros
- Jamón, queso y mostaza con miel
- Mozzarella, tomate y pesto
- Queso de trufa y pimienta negra
- Aguacate triturado y edamame
- Pimiento asado y hummus



PLATO DE CANAPÉS

€95 + IVA | Elige 8 sabores | 6 piezas cada uno
Para 8-14 personas

Una refinada selección de canapés elegantes, diseñados para aportar un toque sofisticado y memorable.

Bellamente presentados y llenos de sabor, ideales para cócteles y eventos más exclusivos.

Elige 8 opciones:

- Salmón ahumado y caviar
- Mini foie gras de pato
- Jamón serrano y brie
- Queso de cabra y cebolla caramelizada
- Pulled pork con salsa de rábano picante
- Pollo coronation
- Pollo tailandés desmenuzado
- Berenjena babaganoush
- Aguacate triturado y edamame
- Tartar de atún con cítricos
- Gamba con aliño cítrico y hierbas
- Huevo con mayonesa y cebollino



PLATO DE TAPAS PARA COMPARTIR

€95 + IVA | 42 piezas | Para 12-14 personas | Elige 6 opciones

Una colorida selección de bocados sobre baguette, bellamente presentada y pensada para un picoteo relajado.

Perfecta para reuniones informales, ofrece variedad, sabor y una sensación generosa en la mesa.

Elige 6 opciones:

- Pastrami con mostaza Dijon y pepinillos
- Pollo estilo César con lechuga
- Pollo coronation con curry y pasas
- Cóctel de gambas con lima y cebollino
- Salmón ahumado y queso crema
- Jamón, queso y mostaza con miel
- Mozzarella, tomate y pesto
- Queso de trufa y pimienta negra
- Aguacate triturado y edamame
- Pimiento asado y hummus



CAJA FIESTA INFANTIL

€100 + IVA | Para 10-14 niños

Todo lo necesario para una fiesta infantil fácil y divertida, con favoritos conocidos preparados para los más pequeños.

Colorido, simple y lleno de sabor.

INCLUYE: 12 mini sándwiches de queso, 12 mini sándwiches de jamón y queso, 10 mini hamburguesas de ternera, palitos de verduras con hummus y 10 brochetas caprese.

Perfecto para cumpleaños y celebraciones.



VASITOS DE ENSALADA

€15 + IVA | Porción individual | Pedido mínimo: 2 por sabor

Frescos, equilibrados y cuidadosamente preparados, cada vasito de ensalada está diseñado como una porción individual completa - perfecto para almuerzos ligeros, catering corporativo o para añadir un toque fresco y vibrante a tu mesa.

Cuidadosamente elaborada con ingredientes de calidad, cada ensalada combina textura, color y sabor de una forma sencilla pero satisfactoria.

Elige sabores:

- 1 Ensalada César de pollo** - pollo tierno, lechuga crujiente, parmesano, croutons crujientes, salsa César clásica y un huevo pasado por agua
- 2 Ensalada César de kale** - kale, parmesano, semillas, salsa César cremosa y un huevo pasado por agua
- 3 Ensalada de patata y naranja** - patatas suaves con notas frescas de cítricos y hierbas ligeras
- 4 Ensalada griega** - tomate, pepino, aceitunas, queso feta y aliño de orégano
- 5 Ensalada de pasta al pesto** - pasta con pesto de albahaca, tomates cherry y parmesano
- 6 Ensalada de verduras asadas** - verduras de temporada, asadas suavemente con aceite de oliva y hierbas
- 7 Ensalada de mozzarella** - mozzarella fresca, tomates, albahaca y aceite de oliva
- 8 Ensalada de cuscús** - cuscús ligero con verduras, hierbas y cítricos
- 9 Ensalada de lentejas** - lentejas con verduras frescas, hierbas y vinagreta



COLECCIÓN SIGNATURE DE MACARONS

€120 + IVA | 42 piezas | Para 12-20 personas

Los mejores macarons de la ciudad - elaborados artesanalmente, presentados de forma elegante y perfectamente equilibrados en textura y sabor.

Esta selección más vendida incluye una cuidada combinación de sabores como pistacho, coco, café, chocolate, frutos rojos, caramelo y vainilla, ofreciendo un refinado equilibrio entre notas clásicas e indulgentes en cada bocado.

Una incorporación destacada para cualquier mesa y altamente recomendada.



FRUIT POTS

€10 + IVA | Porción individual
Pedido mínimo: 2 por sabor



Una refrescante selección de frutas recién cortadas, preparadas para resaltar su dulzura natural, color y jugosidad.

Ligera, vibrante y fácil de disfrutar - perfecta como una opción saludable o como un final refrescante para cualquier comida.

Elige combinaciones:

- Manzana, uva y kiwi
- Piña, melón y kiwi
- Papaya, naranja y pomelo
- Fresa, uva y arándano
- Sandía y menta
- Fruta de temporada

CAJA / PLATO SORPRESA DE POSTRES

€75 + IVA | Para 8-12 personas



Una selección de dulces relajada y agradable, elegida por nuestros chefs para ofrecer variedad y opciones para todos.

Una mezcla de galletas, chocolates, frutas frescas y pequeños postres - sencilla, reconfortante y perfecta para compartir.

ZUMOS SIGNATURE PRENSADOS EN FRÍO

€10 + IVA | Botella de 300 ml | Pedido mínimo: 2 por sabor

Zumos recién prensados elaborados con ingredientes vibrantes, diseñados para refrescar y energizar.

Elige tu mezcla:

Green Energizer - manzana, apio, espinaca, limón y albahaca

Purple Boost - remolacha, manzana, jengibre y limón

Tropical Refresh - piña, menta, lima y manzana

Sunrise Glow - naranja, zanahoria, cúrcuma, manzana y limón



SELECCIÓN DE MINI POTS

€7 + IVA por unidad | Elige cualquier selección

Un hermoso complemento para cualquier bandeja, diseñado para realzar tanto el sabor como la presentación con un toque extra de abundancia.

Perfecto para crear una experiencia de picoteo más interactiva y visualmente atractiva.

Elige entre:

- Tzatziki
- Hummus
- Dip de pimienta verde asado
- Dip de pimienta rojo asado
- Aceitunas verdes
- Aceitunas negras Kalamata
- Tomates secos
- Tomates asados
- Almendras tostadas
- Frutos secos tostados mixtos
- Nueces pecanas al horno
- Almendras al horno
- Cebollitas encurtidas mini
- Baba ganoush

Una forma sencilla de elevar tu mesa con mayor profundidad y variedad.



VASITOS DE DESAYUNO INDIVIDUALES

€10 + IVA | Porción individual

Una selección de vasitos de desayuno individuales, bellamente presentada, diseñada para comenzar el día de forma fresca, nutritiva y elegante.

Cada vasito está cuidadosamente preparado en capas y listo para servir, combinando ingredientes saludables con dulzura natural - perfecto para eventos de desayuno, catering corporativo y menús enfocados en el bienestar.

Elige tu sabor:

- **Pudín de semillas de chía** - leche de coco, puré de frutas tropicales, frutos rojos frescos y frutos secos caramelizados
- **Avena overnight** - avena con cacao, plátano, fresas y chips de chocolate negro
- **Yogur griego** - miel, granola crujiente y arándanos frescos



INFORMACIÓN DE RESERVA Y CONDICIONES

Podemos organizar todas las experiencias anteriores completamente adaptadas a su estancia en la villa y a las preferencias de los invitados.

- Todos los precios indicados son válidos para 2026.
- Los precios están sujetos a disponibilidad, número de invitados, ubicación y selección final del menú.
- Se aplica un mínimo de 10 invitados para las tarifas estándar. Los eventos con menos de 10 invitados pueden estar sujetos a un gasto mínimo o a una tarifa ajustada de dining privado.
- También puede aplicarse un gasto mínimo dependiendo de la fecha, la temporada y los requisitos del evento.
- Todas las experiencias son personalizadas y se confirman tras la aprobación de la propuesta final.
- Se requiere un depósito para asegurar la reserva y la fecha del evento.
- El pago completo debe realizarse entre 3 y 5 días antes de la fecha del evento.
- El número final de invitados debe confirmarse con antelación antes del evento.
- Las cancelaciones o cambios de fecha pueden estar sujetos a cargos según el plazo de aviso.
- Los requisitos dietéticos y alergias deben comunicarse antes del evento.
- Los horarios de servicio, necesidades de personal y logística se confirmarán durante la planificación.

Nuestro equipo trabaja en estrecha colaboración con los concierges de las villas y los huéspedes para garantizar una experiencia de hospitalidad fluida, discreta y de lujo, desde la planificación hasta la ejecución.

