



## PICA-PICA nº3

CRUJIENTES VEGETALES DE REMOLACHA, YUCA Y ZANAHORIA

-

1ud MINI PITAS RELLENAS DE QUESO CREMA, SALMÓN Y BROTES

-

1ud MINIATURAS DE "TABOULE" ORIENTAL CON CÍTRICOS Y CEBOLLA

-

1ud CROQUETA ARTESANAL DE JAMÓN IBÉRICO

-

1ud TARTALETAS DE QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARMELIZADA Y MERMELADA DE TOMATE

-

2ud FOCCACIA DE VERDURITAS DE TEMPORADA CON QUESO DE CABRA, MIEL Y QUINOA CRUJIENTE

-

1ud MINIBURGUER "PEDRALBES" CON QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA CRISPY

-

1ud CHUPITOS DE BRANDADA DE BACALAO CON MERMELADA PIMIENTOS DEL PIQUILLO

-

1ud CORTE DE COCA "RECAPTE" CON BECHAMEL GRATINADA

-

1ud LANGOSTINOS REBOZADOS EN CRUJIENTE DE PANKO CON SALSA ROMESCO

-

1ud LANGOSTINO PICANTE ENVUELTO EN PASTA FILO Y KIMICHI

-

1ud BROCHETA DE POLLO CARMELIZADO CON SOJA Y MIEL

-

1ud BROCHETITAS DE BUTIFARRA DE HUEVO ENVUELTAS EN CALABACÍN Y ACEITE DE ORÉGANO

**25€ P.P.**

+ 2 consumiciones

**28€ P.P.**

**SE PUEDE CUMPLIMENTAR CON: (+3,50€/pp)**

- RISSOTO DE SETAS CON CREMA DE LECHE Y PARMESANO
- FIDEUÀ A LA MARINERA CON ALLIOLI
- HUEVOS ESTRELLADOS CON IBÉRICOS
- ARROZ NEGRO CON MAYONESA DE LIMÓN

**Pedido mínimo 10 personas.**  
10% IVA incluido

En caso de contratarse en horario de 09:00h a 18:00h se abonarán 40€ por camarero (según nº de comensales se recomendará uno, dos, tres...)  
Se pueden realizar cambios de pedido máximo con 48h de antelación.

☎ 936 857 500

[contact@indoorkartingbarcelona.com](mailto:contact@indoorkartingbarcelona.com)

[www.indoorkartingbarcelona.com](http://www.indoorkartingbarcelona.com)