

MENU GOURMET – AREA ONE OCEAN

MEDIODÍA DEL 14 AL 18 Octubre 2026 de 13h a 16h.

PRIMEROS

Ensalada de magret de pato, verduras en escabeche, manzana verde y brotes verdes
Ensalada de tomate confitada, stracciatella de burrata, albahaca y anchoa de L'Escala
Ravioli de gambas al ajillo, ensalada de brotes tiernos y vinagreta de extracto de gambas
Crema de boletus y avellanas de Reus con esfera crujiente de jamón ibérico

SEGUNDOS

Ternera cocida a baja temperatura cru-cuit de verduras, setas y salsa Pedro Ximénez
Suprema de merluza con parmentier de aceitunas Kalamata, vinagreta de tomate y alcaparras
Lomo bajo de ternera madurada, pimientos al piquillo y parmentier trufada

POSTRES

Tartar de piña, lima, coco y crumble
Mousse de yogur con frutos rojos y crispis
Manzana caramelizada, helado de vainilla Tahití y crumble
Texturas de chocolate

BEBIDAS

Pan y aguas minerales
1 refresco o 1 copa de vino blanco o 1 copa de tinto por persona
Café o infusión con nuestros Petit Four

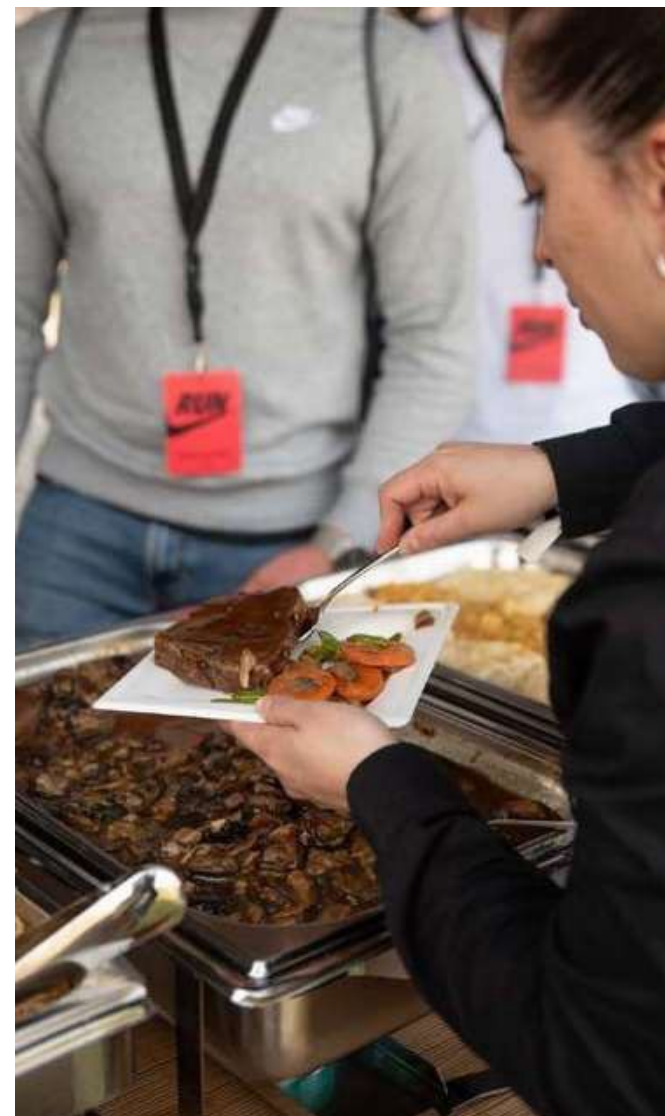


OPEN BUFFET

THE SEA GARDEN – TERRAZA EXTERIOR

MENÚ BUFFET DE MEDIODÍA DEL 14 AL 18 OCTUBRE 2026 DE 13H A 16H

(111)
CAL BLAY
DES DE 1982



OPEN BUFFET

OUTDOOR TERRACE – TERRAZA EXTERIOR

35€ POR PERSONA

CREMAS

Crema de calabacín

Vichyssoise

ENSALADAS

Ensalada de lentejas y quinoa con vinagreta de verduras

Ensalada de espinacas, naranja, feta

PRINCIPALES

Canelones con crema de boletus y polvo de parmesano

Bacalao gratinado y manzana caramelizada

Ibérico con verduritas variadas

GUARNICIONES

Salteado de verduras

Nuestro trinxat de la Cerdanya

PARA TERMINAR, UN TOQUE DULCE

Fruta fresca de temporada

Chocolate al 70% pasión

Crema catalana con polvo de carquinyoli

Helado artesano variado

Buñuelos de Nutella

BARRA DE BEBIDAS

Water, glass of wine, bread and coffee

Refrescos o cervezas (no incluido en el precio)

OPEN BAR – MOLL DE LA FUSTA & BLUE WAVE

BEBIDAS & SNACKS – 10:00AM – 07:00PM



OPEN BAR - MOLL DE LA FUSTA & BLUE WAVE

BEBIDAS & SNACKS – 10:00AM – 07:00PM

SANDWICHES

Biquini de pollo asado y gouda	€11.00
Biquini de jamón ibérico, queso brie y trufa	€11.00
Focaccia de lomo con queso y cebolla caramelizada	€11.00
Flautín de jamón ibérico	€9.50
Bagel de salmón ahumado con crema de queso, mostaza y brotes verdes	€10.00
Bagel vegetal	€10.00
Frankfurt con cebolla crujiente	€8.50
Chicken & Cheddar Burger doble de pollo con cebolla caramelizada y queso cheddar	€13.00
Cheese Burger doble de ternera con cebolla caramelizada y queso cheddar	€13.00
Heura Burger, hamburguesa vegana con queso vegano y cebolla caramelizada	€13.00



OPEN BAR - MOLL DE LA FUSTA & BLUE WAVE

BEBIDAS & SNACKS – 10:00AM – 07:00PM

LOS DULCES

Croissant de mantequilla	€2.80
Croissant de chocolate	€2.80
Donut	€2.80
Cookie	€3.50
Coca de cristal	€3.50

LA DESPENSA

Sticks de fuet con picos	€7.00
Rocas de parmesano con picos	€7.00
Almendras saladas	€5.00
Popurrí de aceitunas	€5.00
Gilda de anchoa	€3.50
Gilda de boquerón	€3.50
Pack 3 gildas	€8.00
Chips	€3.80
Frutos secos Frit Ravich	€4.75
Mejillones en escabeche	€6.50
Berberechos	€10.00



OPEN BAR - MOLL DE LA FUSTA & BLUE WAVE

DRINK & SNACKS – 10:00AM – 07:00PM

REFRESCOS

Agua Veri	€2.50
Cafés	€2.50
Refrescos	€3.50
Zumos	€3.50
Cerveza	€4.00

VINO* (The wine selection may vary depending on availability.)

Masia Freye Parellada Muscat	€5.50 / €24.50
Masia Freye Syrah Tempranillo	€5.50 / €24.50

CAVA* (The cava selection may vary depending on availability.)

Vallformosa Col·lecció Brut Nature	€6.50 / €28.50
Vallformosa Col·lecció Rosé Pinot Noir	€6.50 / €28.50
Vallformosa 0.0%	€5.50 / €24.50

COCKTAILS

Mojito	€10.50
Mojito sin alcohol	€8.50
Vallformosa Spritz Orange	€7.50
Vallformosa Spritz Lemon	€7.50
Vallformosa Spritz Bellini	€7.50
Combinados	€10.50

TAPAS GOURMET - MOLL DE LA FUSTA CHILL OUT

SELECCIÓN DE TAPAS GOURMET

Risotto de boletus, foie y trufa	€14.00
Salmón marinado en casa con mostaza y eneldo	€13.00
Ensaladilla cremosa de gambas	€12.00
Tapita de jamón ibérico y picos de pan	€11.00
Catanias y carquinyolis	€9.00

