

 **Día 1 - BARCELONA**

**Entrantes**

- Bacalao batido con crema de alubias blancas aromatizada con trufa
- Speck, queso, peras
- Ensalada mediterránea con queso feta, pimientos, aceitunas, pepino y tomate, servida con una crujiente hoja de piadina

**Pastas y Sopas**

- Crema de patatas Parmentier con picatostes
- Pasta farfalle con atún en aceite, aceitunas verdes y salsa de tomate
- Cannelloni gratinados al horno rellenos de carne
- Penne a la carbonara vegetariana

**Platos principales**

- Trozo de bacalao frito sobre crema de puerros y juliana de pimientos
- Muslo de pollo deshuesado frito en tempura, puré de patatas y berenjenas al horno con tomate y queso
- Arancini fritos de arroz especiado y verduras con salsa al curry

**Postres**

- Mousse de papaya con bizcocho de almendra, servida con coulis de fresa
  - Milhojas de vainilla y chocolate
- 

 **Día 2 - MARSELLA**

**Entrantes**

- Panzanella, tallarines de sepia marinados al estilo mediterráneo, bisque de mariscos
- Ensalada de pollo con verduras crujientes servida sobre carpaccio de piña
- Mozzarella y tomate estilo caprese con orégano

**Pastas y Sopas**

- Sopa de puerros y patatas
- Linguine con salsa de mejillones
- Tortiglioni salteados con champiñones, speck y guisantes

- Lasaña al gorgonzola y nueces gratinada al horno

### **Platos principales**

- Filete de platija dorado al huevo con mantequilla de almendras
- Escalope de cerdo estilo valdostano, pastel de hinojo, patatas en forma de cerilla
- Buñuelos de verduras especiadas, lentejas guisadas

### **Postres**

- Marquise de chocolate
  - Mousse de fresa servida con fresas frescas
- 

## **Día 3 - SAVONA**

### **Entrantes**

- Focaccia suave con alcaparras y tomates cherry, tartar de atún en conserva, cebolla roja y aceitunas verdes
- Carpaccio de ternera, rúcula, queso parmesano, aderezo de limón
- Plato de verduras a la parrilla marinadas con menta, servido a temperatura ambiente

### **Pastas y Sopas**

- Crema de champiñones
- Paccheri salteados con salsa de mariscos
- Raviolis de berenjena con crema de queso y tomates cherry marinados
- Lasaña blanca gratinada con salami, jamón cocido y gorgonzola

### **Platos principales**

- Rollitos de pez espada rellenos con salsa de tomate, aceitunas y alcaparras
- Estofado de ternera al vino tinto estilo piamontés
- Flan de zanahorias y espinacas con fondue valdostana

### **Postres**

- Rollitos Suizos de Limón y Fresa
  - Arroz con Leche
-

## Día 4 – LA SEINE SUR MER

### Entrantes

- Salmón ahumado en salsa de naranja y pimienta rosa
- Jamón ibérico con queso manchego
- Rollitos de berenjena rellenos de mozzarella stracciata, tomates cherry frescos y albahaca

### Pastas y Sopas

- Sopa de garbanzos estilo andaluz
- Reginette con ragú de dorada y brócoli
- Agnolotti de pasta fresca rellenos de carne con salsa piamontesa
- Lasaña vegetariana con brócoli y queso scamorza ahumado gratinada al horno

### Platos principales

- Fritura mixta del Adriático
- Albóndigas de ternera con salsa de setas porcini
- Tarta salada de verduras con crema de coliflor y prosecco

### Postres

- Panna Cotta con coulis de Frambuesa
- Pastel de Plátano y Coco

---

## SIEMPRE A DISPOSICION COMO ALTERNATIVA PARA TODOS LOS DIAS

### Opciones Vegetarianas

- Minestrone de verduras
- Huevos revueltos con pan negro tostado

### Pasta

- Penne con salsa de tomate
- Tortellini de carne con ragú a la boloñesa

### Carne

- Roastbeef al estilo inglés con rúcula, tomatitos cherry y lascas de queso grana

### Pescado

- Filete de caballa gratinado al estilo mediterráneo, puré de patatas y verduras
-