

Nuestras opciones de comida

ELIGE TU OPCIÓN

Productos ecológicos, integrales y de calidad



COFFEE BREAK

Un mix de energía para empezar bien el día



MENU BUFFET COMIDA

Una comida ligera con sabores y colores envolventes



MENU PICA-PICA AFTER-WORK

Por acabar la jornada con una comida original y saludable



COFFEE-BREAK

COFFEE BREAK (6€) DESAYUNO (9€) BRUNCH (18€)

| | | | |
|--|---|---|---|
| Zumos embotellados ecológicos | ● | ● | |
| Café e infusiones, leche y bebidas vegetales ecológicas | ● | ● | ● |
| Croissant natural o de chocolate | ● | ● | |
| Frutas variadas | ● | ● | ● |
| Mini bocadillo de queso* | | ● | |
| Mini bocadillo de jamón* | | ● | |
| Bizcocho de almendra y chocolate o galletas | | | ● |
| Yogur biológico con cereales crujientes | | | ● |
| Pudding de chía con fruta fresca y coco rallado | | | ● |
| Zumo natural de naranja | | | ● |
| Mini-sandwich de pan integral con espinaca, queso y tomate confitado | | | ● |
| Zumo mixto de remolacha, manzana y lima | | | ● |

*Opciones no ecológicas.

Los precios son por persona. IVA 10% no incluido. 20€ de transporte y 20€ de instrumentos a añadir para el brunch y los menús. Catering externo posible (30€ de limpieza).

Nuestras opciones de comida



CITYZEN
BARCELONA
MEETING SPACE



MENU BUFFET COMIDA

MENU A 20€

- Hummus
- Guacamole
- Tapenade de olivas
- Mousse de berenjena
- Servido con pan integral, nachos y crudités
- Chupito de crema tibia de verduras
- Croquetas de queso y puerros
- Croquetas de zanahoria y tofu
- Empanadillas caseras rellenas de verduras de temporada
- Palitos de seitán rebozado con salsa chipotle
- Quiche de verduras

AÑADE ALGO MÁS:

+5€

- Brochetas de pollo*
- Hojaldre con chorizo*

+15€

- Mini-ensalada de quinoa, espinaca, calabaza y mousse de aguacate
- Mini-burger de espinacas con babaghanush y brotes
- Pudding de chía con fruta fresca
- Brochetas de tofu con salsa satay
- Tarta casera



MENU PICA-PICA AFTER-WORK

MENU A 12€

- Hummus
- Guacamole
- Tapenade de olivas
- Mousse de berenjena
- Servido con pan integral, nachos y crudités
- Croquetas de queso y puerros
- Empanadillas caseras rellenas de verduras de temporada

AÑADE ALGO MÁS:

+5€

- Surtido de embutidos (jamón serrano, fuet y lomo)

+8€

- Chupito de crema tibia de verduras
- Croquetas de zanahoria y tofu
- Palitos de seitán rebozado con salsa chipotle
- Quiche de verduras
- Brochetas de tofu con salsa satay
- Tarta casera

*Opciones no ecológicas.

Los precios son por persona. IVA 10% no incluido. 20€ de transporte y 20€ de instrumentos a añadir para el brunch y los menus. Catering externo posible (30€ de limpieza).

