

Barceló
HOTELS & RESORTS



BARRA FRÍA DE ENSALADAS

- SANDWICH
- FRUTAS
- SALSAS
- GUARNICIONES

MENU DE ENSALADAS

- CÉSAR DE POLLO
Hojas tiernas de lechuga larga, aderezo cesar,
Lluvia de aceite de oliva extra virgen, queso
Parmesano rallado y crouton al orégano
- ENSALADA DE ESPÁRRAGOS
VERDES Y QUESO DE CABRA
Marinado con vinagreta de aceitunas negras

SOPA FRIA

- GAZPACHO ANDALUZ
Sopa fría de verduras y tomate

“PANINI”

- AL NATURAL
Pan ciabatta tostado, pimientos,
Cebolla y porto bello marinados al
balsámico, alioli de cilantro
- CAPRESA Y SALMÓN
Pan Chapata blanco con mantequilla
Provenzal, salmón ahumado, mozzarella
de búfala sobre finas rebanadas de tomate
Marinado al aceite de albahaca
- PESCE ROSA
Pan focaccia tostado, atún sellado en
Costra de semilla de ajonjolí negro y blanco,
Rúcula y aceituna negra, mostaza dijon
- ROAST BEEF SUB
Roast beef rebanado en frío con cebollas
Asadas a la parrilla, queso amarillo gratinado,
Mostaza antigua en pan baguette multigrano
- PEPITO DE SOLOMILLO DE CERDO
Con cebolla caramelizada, pimientos
Asados, tomate en salsa de mostaza
- WRAP DE PECHUGA DE PAVO A LA PARRILLA
Tomate, nata agria y patata chips

*Nuestros Panini Salen Acompañados de Patatas Fritas
y Ensaladas*

PIZZAS

- BBQ
Tomate, queso mozzarella, carne de res molida
En salsa bbq, maíz, cebolla, bacón y pimiento
- CUATRO ESTACIONES
Jamón york, alcachofas, anchoas, aceitunas negras,
Champiñones, tomate seco y queso mozzarella
- CARBONARA
Bacón, cebolla, salsa blanca y queso parmesano
- JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA
Tomate, queso mozzarella, albahaca.

PLATOS PRINCIPALES

- CHILLO A LA ESPALDA
Con verduritas asadas en aceite de ajo y
Perejil con toque de vinagre de Jerez
- PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA
RELLENA DE JAMÓN Y QUESO
Con espagueti napolitana y aceite de albahaca
- SHORT RIBS ANGUS EN SALSA DE SETAS
Con patatas fundidas en queso cheddar y vegetales
- CANELONES DE CARNE
Con salsa bechamel y Tomate
- HAMBURGUESA ANGUS
Con dip de queso Cabral, cebolla cristalizada
y crocante de bacon
- HOT DOG
Servido con sus guarniciones tradicionales

POSTRES

- TARTA SELVA NEGRA
Con salsa de cerezas
- PASTEL DE ZANAHORIAS
Con salsa de yogurt y frutas del bosque
- FLAN DE COCO
- PASTEL DE QUESO
Con avellanas crujientes
- FRUTAS TROPICALES
- HELADOS VARIADOS
Chocolate
Fresa
Vainilla
Ron pasa
Dulce de leche



SALADS BAR

- SANDWICHES
- FRUITS
- SAUCES
- SIDE DISHES

SALADS MENU

- CHICKEN CAESAR SALAD
Long tender lettuce leaves, ceasar dressing,
Extra virgin olive oil, grated
Parmesan cheese and oregano croutons
- GREEN ASPARAGUS AND GOAT'S CHEESE SALAD
Marinated with black olive vinaigrette

COLD SOUP

- ANDALUSIAN GAZPACHO
Vegetables and tomato cold soup

“PANINI”

- NATURAL
Toasted ciabatta bread, peppers, onion
and portobello mushrooms Marinated in
balsamic vinegar, fresh coriander aioli
- CAPRESE AND SALMON
White ciabatta bread with provenzal butter, smoked
mozzarella on thin
slices of tomato marinated in basil oil
- PINK FISH
Toasted focaccia bread, seared black and
white sesame seed crusted tuna, rocket
and black olives with dijon mustard
- ROAST BEEF SUB
cold-slices of roast beef with char-grilled
onions, grated yellow cheese and mustard
antigua into multigrain baguette
- PORK LOIN ON BAGUETTE
With caramelized onion, roasted peppers
and tomato in mustard sauce
- WRAPED TURKEY BREAST
Grilled turkey breast with tomato,
sour cream and french fries

All our panini are served with french fries and salad

PIZZAS

- BBQ - Tomato, mozzarella, minced beef with bbq
Sauce, corn, onion, bacon and fresh peppers
- FOUR SEASONS
Cooked ham, artichokes, anchovies, black olives,
mushrooms, sun-dried tomatoes and mozzarella
- CARBONARA
Bacon, onion, white sauce and parmesan cheese
- IBERIAN HAM AND ROCKET
Tomato, mozzarella and basil,
iberian ham and rocket

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- КРАСНЫЙ ЛУЦИАН “НА СПИНКЕ”
с маленькими запечеными овощами с чесночно-
петрушковым маслом и капельками уксуса Херес
- ПАНИРОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА
ФАРШИРОВАННАЯ ОКОРОКОМ И СЫРОМ
со спагетти по-неапольски и
базиликовым маслом
- СТЕЙК АНГУС НА КОСТИ В ГРИБНОМ СОУСЕ
С картошкой под плавленным сыром чедер и овощами
- КАНЕЛОНЕ С МЯСОМ
- ГАМБУРГЕР ИЗ АНГУСА
С соусом из сыра Кабрал, кристаллизованным
луком и хрустящим беконом
- ХОТ ДОГ
подается с классическим гарниром

ДЕСЕРТЫ

- ТОРТ СЕЛЬВАНЕГРА
С черешневым соусом
- МОРКОВНЫЙ ПИРОГ
С соусом из йогурта и лесными ягодами
- КОКОСОВЫЙ ФЛЕН
- СЫРНЫЙ ТОРТ С ХРУСТЯЩИМИ
ОРЕШКАМИ
- ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ
- МОРОЖЕНОЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ.
Шоколад
Клубника
Ванильное
Ром с изюмом
Карамель



ХОЛОДНЫЙ САЛАТ-БАР

- СЭНДВИЧ
- ФРУКТЫ
- СОУСЫ
- АРМАТУРЫ

МЕНЮ САЛАТОВ

- ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
Нежные листья длинного латука, соус Цезарь, капельки оливкового масла вирджин, тертый сыр пармезан и крутоны с орегано
- САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ СПАРЖИ И КОЗЬЕГО СЫРА
Маринованный с соусом винигрет из черных маслин

ХОЛОДНЫЙ СУП

- АНДАЛУЗСКИЙ ГАСПАЧО
Холодный суп из овощей и помидоры

“PANINIS”

- В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ
Тост из чибатты, перцы, лук и маринованные в бальзамическом уксусе портобелло, соус али-оли с кориандром
- КАПРЕЗЕ И ЛОСОСЬ
Белый Чиабатты прованским маслом, копченый лосось, моццарелла из молока буйволицы на тонких ломтиках помидора маринованного в базиликовом масле
- РОЗОВАЯ РЫБА
Тост из фокаччи, тунец с корочкой из семечек черного и белого кунжута, руккола и маслины, дижонская горчица
- ЖАРКОЕ ГОВЯДИНЫ К ЮГУ
Ростбиф панированный в запеченом луке, приготовленный на гриле, гратен из желтого сыра, старинная горчица на мультизерновом багете
- БУТЕРБРОД СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ
карамелизированный лук, печеные перцы, помидоры и горчичный соус
- РОЛЛ С ГРУДКОЙ ИНДЕЙКИ
на решетке с помидором, сметаной и картофельными чипсами

Наши “панини” подаются с гарниром из жареного картофеля и салатом

PIZZAS

- BBQ -помидор, сыр моццарелла, говяжий фарш с соусом BBQ, кукуруза, лук, бекон и перец
- ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА
ветчина, артишоки, маслины, шампиньоны, сушеный помидор и сыр моццарелла
- КАРБОНАРА
бекон, лук, белый соус, сыр пармезан
- ИБЕРИЙСКИЙ ОКОРОК И КРЕСС-САЛАТ
помидор, сыр моццарелла, базилик, иберийский окорок (хамон) и кресс-салат

MAIN COURSES

- BUTTERFLIED RED SNAPPER
With tender roasted vegetables in garlic and parsley oil and a dash of sherry vinegar
- BREADED CHICKEN BREAST STUFFED WITH HAM AND CHEESE
with spaghetti alla napoletana and basil oil
- ANGUS SHORT RIBS IN MUSHROOM SAUCE
With melted cheddar cheese on potatoes and vegetables
- CANNELONI STUFFED MEAT
- ANGUS BURGER
With Cabral cheese dip, crystallized onion and crunchy bacon
- HOT DOG
With traditional trimmings

DESSERTS

- BLACK FOREST CAKE
With cherry sauce
- CARROT CAKE
With yoghurt sauce and wild berries
- COCONUT CRÈME CARAMEL
- CHEESECAKE
With crunchy hazelnuts assorted ice creams
- TROPICAL FRUIT
- ASSORTED ICE CREAMS
Chocolate
Strawberry
Vanilla
Rum raisin
Caramel



BUFFET FROID DE SALADES

- SANDWICHES
- FRUITS
- SAUCES
- GARNITURES

SALADES

- SALADE CÉSAR AU POULET
Tendres feuilles de laitue, sauce césar, filet d'huile d'olive extra vierge, parmesan râpé et croûtons à l'origan
- SALADE D'ASPERGES VERTES AU FROMAGE DE CHÈVRE
Marinée à la vinaigrette d'olives noires

SOUPE FROIDE

- GASPACHO ANDALOU
Soupe froide de légumes verts et tomates

“PANINI”

- AU NATUREL
Pain ciabatta toasté, poivrons, oignons et champignons portobello marinés au vinaigre balsamique, aïoli à la coriandre
- SALADE CAPRESE AU SAUMON
Pain ciabatta blanche au beurre de provence, saumon fumé, mozzarella de bufflonne sur de fines tranches de tomates marinées à l'huile de basilic
- PESCE ROSA
Focaccia toastée, thon en croûte de sésame noir et blanc, roquette, olives noires et moutarde de dijon
- ROAST BEEF SUB
Baguette multi-céréales avec des tranches froides de rosbif aux oignons rôtis, fromage américain gratiné et moutarde à l'ancienne
- PETIT SANDWICH AU FILET MIGNON DE PORC
Aux oignons caramélisés, poivrons rôtis et tomates à la sauce moutarde
- WRAP AU BLANC DE DINDE
Grillé avec ses tomates et crème aigre et des chips de pommes de terre
tous nos sandwiches sont servis avec des frites et de la salade

PIZZAS

- BBQ - Tomates, mozzarella, viande de boeuf hachée à la sauce barbecue, oignons, bacon et poivrons
- QUATRE SAISONS
Jambon blanc, artichauts, anchois, olives noires, champignons, tomates séchées et mozzarella
- CARBONARA
Bacon, oignons, sauce blanche et parmesan
- JAMBON IBÉRIQUE ET ROQUETTE
Tomates, mozzarella, basilic, jambon ibérique et roquete

PRATOS PRINCIPAIS

- CHILLO A LA ESPALDA
Com verduras assadas em azeite de alho e salsinha com um toque de vinagre de Jerez
- PEITO DE FRANGO EMPANADO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO
Com espaguete napolitano e azeite de manjeriço
- COSTELA ANGUS COM MOLHO DE COGUMELO
Com batatas fundidas em queijo cheddar e vegetais
- CANELONES DE CARNE
Com molho bechamel e tomate
- HAMBÚRGUER ANGUS
Com queijo Cabral, cebola cristalizada e crocante de bacon
- CACHORRO QUENTE
Servido com guarnições tradicionais

SOBREMESAS

- BOLO FLORESTA NEGRA
Com calda de cereja
- TORTA DE CENOURA
Com calda de iogurte e frutos do bosque
- FLAN DE CÔCO
- TORTA DE QUEIJO
Com avelãs crocantes
- FRUTAS TROPICAIS
- GELADO VARIADOS
Chocolate
Morango
Vanilla
Passas ao rum
Doce de leite



BUFFET DE SALADA

- SANDUÍCHE
- FRUTAS
- MOLHOS
- ACOMPANHAMENTOS

MENU DE SALADAS

- CESAR DE FRANGO
Folhas de alface, molho cesar, azeite de oliva extravirgem, queijo parmesão ralado e croutons com óregano
- SALADA DE ASPARGOS VERDES E QUEIJO DE CABRA
Marinado com vinagrete de azeitonas pretas

SOPA FRIA

- GASPACHO ANDALUZ
Sopa fria de verduras e tomate

“PANINI”

- AL NATURAL
Ciabatta tostada, pimentão, cebola, cogumelos marinados com azeite balsâmico, alho e óleo com coentro
- CAPRESE E SALMÃO
Ciabatta branca com manteiga provençal, salmão defumado, muçarela de búfala sobre finas rodela de tomate marinado ao azeite de manjeriço
- PEIXE ROSA
Focaccia tostada, atum selado em crosta de sementes de gergelim negro e branco, rúcula, azeitona preta, mostarda dijon
- ROAST BEEF SUB
Rosbife fatiado a frio com cebolas assadas na brasa, queijo amarelo gratinado, mostarda antiga na baguete multigrãos
- CONTRAFILÉ DE PORCO
Com cebola caramelizada, pimentão assado, tomate em molho de mostarda
- WRAP DE PEITO DE PERU NA GRELHA
Tomate, creme azedo e batata chips os paninis são servidos com batata frita e salada

PIZZAS

- BBQ
Tomate, queijo muçarela, carne moída com molho barbecue, milho, cebola, bacon e pimentão
- QUATRO ESTAÇÕES
Presunto york, anchovas, azeitonas pretas, champignons, tomate seco e queijo muçarela
- CARBONARA
Bacon, cebola, molho branco e queijo parmesão
- PRESUNTO IBÉRICO E RÚCULA
Tomate, queijo, muçarela e manjeriço.

PLATS PRINCIPAUX

- VIVANEAU À L'UNILATÉRALE
Aux légumes grillés à l'huile d'ail et de persil avec une touche de vinaigre de xérès
- ESCALOPE DE POULET PANÉE FARCIE AU FROMAGE ET AU JAMBON
Accompagnée de spaghettis à la napolitaine et de filet d'huile de basilique
- ANGUS DE CÔTES EN SAUCE
Aux champignons avec du fromage cheddar fondu sur des pommes de terre et légumes
- CANNELLONIS VIANDE
- HAMBURGER ANGUS
Avec dip de fromage Cabral, oignon cristallisé et croustillant de bacon
- HOT DOG
Servi avec ses garnitures traditionnelles

DESSERTS

- FORÊT NOIRE avec
Son coulis de cerises
- GÂTEAU DE CAROTTES,
Sauce au yaourt et fruits des bois
- FLAN À LA NOIX DE COCO
- GÂTEAU AU FROMAGE AUX
NOISETTES CROUSTILLANTES
- FRUITS EXOTIQUES
- CRÈME GLACÉE VARIÉS
Chocolat
Fraise
Vanilla
Rhum raisin
Caramel



KALTES SALATBAR

- SANDWICHES
- OBST
- SOßEN
- BEILAGEN

SALAT-MENU

- CAESAR SALAD MIT HÜHNCHEN
Salatblätter mit Caesar Sosse
Olivenöl extra, geriebener
Parmesankäse und Oregano-croûtons
- GRÜNER SPARGEL SALAT UND ZIEGENKÄSE
Mariniert mit vinaigrette von schwarzen oliven

KALTE SUPPE

- ANDALUSISCH GAZPACHO
Gemüse-tomaten-kaltschale

“PANINI”

- NATURBELASSENES
Gebratenen Ciabatta-brotchen mit balsámico,
Paprikaschoten, zwiebeln und mariniert Pilzen portobello,
Koriander-aioli dazu
- CAPRESE UND LACHS
Ciabatta mit kräuterbutter, räucherlachs,
Mozzarella und Tomatenscheiben mariniert mit Basilikumöl
- THUNFISCH ROSE
Getoastet Brötchen-focaccia, Thunfisch Mit schwarzem und
weißem sesam, Rucola, Schwarzen oliven und Dijon-senf
- ROASTBEEF-SANDWICH
Kaltes roastbeef mit gegrillten zwiebeln, Geriebener Käse
und alter Senf auf Mehrkorn-Baguette
- BELEGTES BRÖTCHEN MIT SCHWEINELENDE
Mit karamellisierten zwiebeln, gebratenen
Paprikaschoten und tomaten auf senfsosse
- PUTENBRUST
Gegrillt mit tomaten, Sauerkraut und Kartoffelchips
Unsere panini werden mit pommes Frites und salat gereicht

PIZZAS

- BBQ
Tomate, mozzarella, rinderhack mit bbq- Sosse, mais,
zwiebeln, Speck und paprika
- VIER JAHRESZEITEN
Kochschinken, artischocken, sardellen, schwarze oliven,
Pilzen, getrocknete tomaten und mozzarella
- CARBONARA
Schinkenspeck, zwiebeln, weiße sauce und parmesan
- IBERISCHER SCHINKEN UND RUCOLA
Tomate, mozzarella, basilikum,
Iberischer schinken und rucola

HAUPTGERICHTE

- SCHNAPPER IM RÜCKEN
Mit knoblauchöl und petersilie geschmortem
Jungem gemüse und einem hauch auf sherry-essig
- PANIERTE HÜHNCHENBRUST, GEFÜLLT
MIT SCHINKEN UND KÄSE
Dazu spaghetti napoli und basilikumöl
- SHORT RIBS ANGUS PILZSAUCE
- CANNELLONI MIT RINDFLEISCH
Mit Bechamel und Tomaten-soße
- ANGUS-BURGER
Mit Cabral-Käse-Dip, kristallisierten Zwiebeln
und knusprigem Speck
- HOT DOG
Serviert mit traditionellen beilagen

NACHSPEISEN

- SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
Mit kirschsösse
- KAROTTENKUCHEN
Mit joghurtsauce und waldfrüchten
- KOKOS-KARAMELLPUDDING
- KÄSEKUCHEN
Mit knusprigen haselnüssen
- TROPISCHE FRÜCHTE
- SPEISEEIS
Schokolade
Erdbeere
Vanilla
Rum mit rosinen
Karamellmasse

