



## CONGRESS MENUS

### *MENÚS DEL CONGRESO*

Welcome reception  
Finger lunch on Thursday  
Barcelona evening  
Finger Lunch on Friday  
Gala dinner

Please be so kind to inform the Congress Secretariat before the Congress starts in the case of any individual dietary need (including vegetarians). For your acknowledgement, please find below all the menus offered during the Congress.

Thank you.

*Ante la necesidad de alguna dieta alimenticia particular (incluido vegetarianos), se ruega lo comuniquen a la Secretaría del Congreso antes de la celebración del mismo. A continuación se encuentran los menús ofrecidos durante el Congreso, para su conocimiento.*

*Muchas gracias.*

# EFPRA CONGRESS 2018

## BARCELONA

20-23 JUNE 2018

### wednesday 20th of June of 2018 – 20h00 - WELCOME RECEPTION

*Miércoles 20 de junio de 2018*

---

#### **Snacks selection**

Goat cheese pops with walnuts (v)  
Vegetable chips and tuber chips (v)  
Assorted macarons: foie, pepper and anchovies

#### **Cold appetizers**

“Argentona” flatbread with strips of select cured ham  
Beetroot gazpacho, smoked sardine and oil perals  
Ecological “mató” cheese from La Selva, anchovy and sugared wheat  
Mini herbal button, mushrooms, asparagus and tomato confit (v)  
Roasted vegetables Catalan style (v)

#### **Warm tasting station**

*“Fideuà” noodles with rockfish and squid*

#### **Warm appetizers**

Roasted asparagus XXL with hazelnuts cream and crutomat (v)  
Croquettes of baby cuttlefish  
Mini hot sandwich with Manchego cheese, cured ham and truffle  
Spanish omelette “brava” style  
Coast calamari in its ink and saffron “allioli”

#### **Desserts**

Mini fresh fruit skewer (v)  
Catalan crème brûlée with biscotti (v)

#### **Cellar**

Cava Brut, white and red wine  
Beers, soft drinks, orange juice  
Mineral water

#### **Surtido de crujientes**

*Pops de queso de cabra y nueces (v)  
Chips de verduras y tubérculos (v)  
Macaron de foie, de pimienta y de anchoas*

#### **Canapés fríos**

*Coca de Argentona con virutas de jamón de bellota  
Gazpacho de remolacha, sardina ahumada y caviaroli  
Mató “eco” de La Selva, anchoa y garrapiñado de trigo  
Mini botón de hierbas, ceps, espárragos y tomate confitado (v)  
Cucharita de escalibada (v)*

#### **Degustación caliente**

*Fideuà de pescados de roca y calamar*

#### **Canapés calientes**

*Esparrago XXL asado con crema de avellanas y crutomat (v)  
Croquetas de chipirón  
Tortilla de patata estilo brava (v)  
Mini bikini de manchego, jamón y trufa  
Calamar de potera a la romana en su tinta y alioli de azafrán*

#### **Postres**

*Mini brocheta de frutas (v)  
Crema catalana con carquiñolis (v)*

#### **Bodega**

*Cava Brut, vino blanco y tinto  
Cervezas, refrescos, zumo de naranja  
Agua mineral*

*(V) Vegetarian dish – Plato Vegetariano*

# EFPRA CONGRESS 2018

## BARCELONA

20-23 JUNE 2018

### Thursday 21st of June of 2018 – 12h30 - FINGER LUNCH

*Jueves 21 de junio de 2018*

---

#### **Mini sandwiches assorted**

Chicken sandwich with lettuce, mustard cream and honey  
*Mató* fresh cheese sandwich with roasted pepper and olives cream (v)

#### **Salad and starters buffet**

Tomato and mozzarella salad, arugula and kalamata olives (v)  
Antipasto of vegetables in white pickled and tuna  
Salad of potatoes, fennel and smoked kassler loin shavings

#### **Warm buffet**

Catalan sausage skewer with mushroom  
Paella (fish only)

#### **Garnishes**

Spinachs and tomato Catalan style (v)

#### **Desserts**

White chocolate brownie  
Sliced fresh fruit

#### **Cellar**

White wine Lis DO Catalunya  
Red wine Lis DO Catalunya  
Mineral water  
Coffee, tea and herbal teas

#### **Surtido de mini bocadillos**

*Sándwich de pollo, lechuga, crema de mostaza y miel*  
*Sándwich de mató, pimiento escalibado y crema de olivas (v)*

#### **Buffet de ensaladas y entrantes**

*Ensalada de tomate y mozzarella, rúcula y aceituna de kalamata (v)*  
*Antipasto de verduras en escabeche blanco y ventresca*  
*Ensalada de patatas, hinojo, virutas de lomo kassler ahumado*

#### **Buffet caliente**

*Brocheta de butifarra con setas*  
*Paella de pescado*

#### **Guarniciones**

*Espinacas y tomate a la catalana (v)*

#### **Postres**

*Brownie de chocolate blanco*  
*Fruta fresca laminada*

#### **Bodega incluida**

*Vino blanco Lis DO Catalunya*  
*Vino tinto Lis DO Catalunya*  
*Aguas minerales*  
*Café, té e infusions*

(V) Vegetarian dish – Plato Vegetariano

# EFPRA CONGRESS 2018

# BARCELONA

20-23 JUNE 2018

## Thursday 21st of June of 2018 – 20h00 - BARCELONA EVENING

*Jueves 21 de junio de 2018*

---

### **Starters**

Firewood roasted pepper and eggplant, tuna belly and black olives flatbread

### **Main dish**

North longline, spring tender onion, artichokes and Bellota ham

### **Dessert**

Chocolate, coffee and lemon cube

### **Cellar**

White wine Xarel·lo, Segura Viudas DO Penedès  
Red wine Garnacha, Segura Viudas DO Penedès  
Cava Aria Brut Nature, Segura Viudas  
Beer, soft drinks and juices  
Mineral water  
Coffee, tea and herbal teas

### **Entrantes**

*Pimiento y berenjena asada a la leña, ventresca de atún y coca de olivas negras*

### **Plato principal**

*Palangre del norte, estofado de cebolleta tierna, alcachofas y jamón de bellota*

### **Postre**

*Cubo de chocolate, café y limón*

### **Bodega**

*Vino blanco Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedés  
Vino tinto Garnacha de Segura Viudas DO Penedés  
Cava Aria Brut Nature de Segura Viudas  
Cervezas, refrescos y zumos  
Aguas minerales  
Cafés, té e infusiones*

*(V) Vegetarian dish – Plato Vegetariano*

# EFPRA CONGRESS 2018

## BARCELONA

20-23 JUNE 2018

### Friday 22nd of June of 2018 – 12h30 - FINGER LUNCH

*Viernes 22 de junio de 2018*

---

#### **Mini sandwiches assorted**

Smoked ham sandwich with cheddar cheese  
Mini curry bread, roasted turkey, lettuce and peanuts cream

#### **Salad and starters buffet**

Japanese green salad (*mixes, spinach, shitake, marinated salmon, sesame seeds, oriental vinaigrette*)  
Confit chicken, wok vegetables and oriental vinaigrette  
Roasted vegetables with potatoes, tuna, fresh herbs and romesco sauce

#### **Warm buffet**

Agnolotti of ricotta and spinach with parmesan cream (v)  
Mere and croaker skewer with tartare sauce

#### **Garnishes**

Wild rice with pineapple, coriander, raisins and pine nuts (v)

#### **Desserts buffet**

Framboiser  
Sliced fresh fruit (v)

#### **Cellar**

White wine Extrísimo Bach DO Catalunya  
Red wine Extrísima Bach DO Catalunya  
Mineral water  
Coffee, tea and herbal teas

#### **Surtido de mini bocadillos**

*Sándwich de jamón ahumado y queso cheddar  
Mini pan de curry, pavo asado, lechuga y crema de cacahuets*

#### **Buffet de ensaladas y entrantes**

*Ensalada verde Japonesa (mézclum, espinacas, shitake, salmón marinado, semillas de sésamo, vinagreta oriental)  
Pollo confitado, verduras al wok y vinagreta oriental  
Verduras asadas con patatas, atún, hierbas frescas y salsa romesco*

#### **Buffet caliente**

*Agnolotti de ricotta y espinacas a la crema de parmesano (v)  
Brocheta de mero y corvina con salsa tártara*

#### **Guarniciones**

*Arroz salvaje con piña, cilantro, pasas y piñones (v)*

#### **Buffet de postres**

*Framboiser  
Fruta fresca laminada (v)*

#### **Bodega**

*Vino Blanco Extrísimo Bach DO Catalunya  
Vino Tinto Viña Extrísima Bach DO Catalunya  
Aguas minerales  
Café, té e infusiones*

(V) Vegetarian dish – Plato Vegetariano

# EFPRA CONGRESS 2018

# BARCELONA

20-23 JUNE 2018

**Friday 22nd of June of 2018 – 20h00 - GALA DINNER**

*Viernes 22 de junio de 2018*

---

**Starter**

King prawns salad, apple, tomato, almonds cream and lettuce sprouts

**Main dish**

Beef mignonette, crispy potato with Idiazábal cheese and green asparagus

**Dessert**

Pavlova with strawberries & passion fruit (v)

**Drinks included**

White wine Monólogo Verdejo DO Rueda  
Red wine Raimat Clamor Tinto Roble DO Costers del Segre  
Beer, soft drinks and juices  
Mineral water  
Coffee, tea and herbal teas

**Entrante**

*Ensalada de langostinos, manzana, tomate, crema de almendras y brotes de lechuga*

**Plato principal**

*Mignonet de ternera, crujiente de patata al Idiazábal y espárrago verde*

**Postre**

*Pavlova de fresas & pasión(v)*

**Bebidas incluidas**

*Vino blanco Monólogo Verdejo DO Rueda  
Vino tinto Raimat Clamor Tinto Roble DO Costers del Segre  
Cerveza, refrescos y zumos  
Aguas Minerales  
Café, té e infusiones*

*(V) Vegetarian dish – Plato Vegetariano*

# EFPRA CONGRESS 2018

# BARCELONA

20-23 JUNE 2018

## TOUR MENU

Thursday 21st of June of 2018 –9h00 - Montserrat & Sitges

*Jueves 21 de junio de 2018*

---

Please be so kind to inform the Congress Secretariat before the Congress starts in the case of any individual dietary need (including vegetarians). For your acknowledgement, please find below all the menus offered during the Congress.

Thank you.

*Ante la necesidad de alguna dieta alimenticia particular (incluido vegetarianos), se ruega lo comuniquen a la Secretaría del Congreso antes de la celebración del mismo. A continuación se encuentran los menús ofrecidos durante el Congreso, para su conocimiento.*

*Muchas gracias.*

---

### **Appetizer**

*"Chupito" of Gazpacho Andaluz*

### **Aperitivo**

*"Chupito" de Gazpacho Andaluz*

### **Starter**

White escarole salad Frissé with pomegranade, bacon rashers and croutons with Pedro Ximénez vinaigrette

### **Entrante**

*Ensalada de escarola blanca Frissé con granada, torreznos y cuscurros con vinagreta de Pedro Ximénez*

### **Main Course**

Rice Paella "del Señorito" (all peeled)

### **Principal**

*Paella del señorito (todo pelado)*

### **Dessert**

Homemade fritters accompanied with sprinkled cinnamon

### **Postre**

*Buñuelos de viento caseros acompañados con canela espolvoreada*

### **Cellar**

Mineral water

White wine Selected Vivero Beach Club

Red wine Selected Vivero Beach Club

Espresso coffee and natural Infusions

### **Bodega**

*Agua mineral*

*Vino blanco Selección Vivero Beach Club*

*Vino tinto Selección Vivero Beach Club*

*Café expresso e Infusiones naturales*