

Executive Lunch Buffet

Almuerzo Ejecutivo Buffet

Enjoy our one of a kind
Executive Lunch Buffet Menu
which includes a variety of soups,
salads, seafood, meat and the
sweetest desserts prepared
especially for you!

\$25 Adults

\$12.50 Children 12 Years of age & younger



Disfrute nuestro singular
Almuerzo Ejecutivo estilo Buffet
que incluye una variedad de sopas,
ensaladas, mariscos, carnes y los
postres mas dulces especialmente
hechos para usted!

\$25 Adultos

\$12.50 Niños 12 Años de edad o menos

Tapas

Greek Salad <i>Ensalada Griega</i>	\$5.50
Fresh Tuna, Bean Salad <i>Ensalada de Atún Fresco y Alubias</i>	\$5.50
Grilled Asparagus <i>Espárragos al Grill</i>	\$8.00
Gazpacho, Hard Boiled Egg, Iberico Ham <i>Gazpacho tipo Salmorejo, Huevo Cocido, Jamón Ibérico</i>	\$5.00
Bravas Potatoes Barcelona Style <i>Papas Bravas estilo Barcelona</i>	\$5.50
Catalan Trip Stew, French Fries <i>Mondongo a la Catalana, Patatas Fritas</i>	\$7.50
Classic Chicken & Ham Croquets <i>Croquetas de Pollo y Jamón</i>	\$9.50
Grilled Tuna Loin, Chimichurri <i>Atún a la Parrilla, Chimichurri</i>	\$11.00
Octopus Galician Style <i>Pulpo a la Gallega</i>	\$11.00
Garlic Shrimp <i>Langostinos al ajillo</i>	\$11.50
Shrimp Creole <i>Langostinos a la Criolla</i>	\$11.50
Baby Lamb Chops, Dried Tomato, All i Oli <i>Costillitas de Cordero, Tomate Seco y All i Oli</i>	\$15.00
Fried Calamari Andalusian Style <i>Calamares a la Andaluza</i>	\$10.00

Bocatas

Ibérico Ham <i>Jamón ibérico</i>	\$14.50
Pork Tender Loin, Cheese, Pimientos <i>Solomillo de Cerdo, Queso, Pimientos</i>	\$10.50
Manchego Cheese <i>Queso Manchego</i>	\$10.50
Breaded Squid, All i Oli <i>Calamares Apanados, All i Oli</i>	\$12.50
Grilled Outside Skirt, Tomato Compote <i>Entraña, Compota de Tomate</i>	\$12.50
Bacon, Cheese <i>Tocino, Queso</i>	\$8.50

All Bocatas Served with Bravas Potatoes or All i Oli
Todas las Bocatas Vienen con Patatas Bravas o All i Oli

Desserts

Postre

Catalan Cream <i>Crema Catalana</i>	\$3.00
Panamanian Coconut Rice Pudding <i>Arroz con Leche y Coco</i>	\$6.00
Cinnamon Milk Fritters <i>Leche Frita con Canela</i>	\$3.00
“Churros” Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream “Churros” <i>Salsa de Chocolate, Helado de Vainilla</i>	\$4.00
Classic Chocolate Mousse, Caramelized Walnuts <i>Mousse de Chocolate Clásico, Nueces Caramelizadas</i>	\$3.00
Melting Chocolate Cake, Coconut Ice Cream <i>Pastel de Chocolate Caliente, Helado de Coco</i>	\$4.00
Tarte Tatin, Vanilla Ice Cream <i>Tarta Tatin, Helado de Vainilla</i>	\$3.00
Fresh Fruit Salad <i>Ensalada de Fruta Fresca</i>	\$3.00



Wines

By The Glass

Vinos Por Copa

White

Blanco

	Gls Copa
Cavit, Trentino Valley - Pinot Grigio <i>Delle Venezie, Italy</i>	\$9.00
Beringer Founders' – Sauvignon Blanc <i>Founders' State, United States</i>	\$11.00
Lagar de Cervera - Albariño <i>Rias Baixas, D.O. Spain</i>	\$13.00
Stag's Leap - Chardonnay <i>United States</i>	\$17.00
Chateau Ste. Michelle - Riesling <i>Washington, United States</i>	\$6.00
Trapiche Broquel - Torrontes <i>Valle de Cafayate, Argentina</i>	\$9.00
Blanc Barbara Fores - Garnacha <i>Terra Alta D.O. Spain</i>	\$11.00

Red

Rojo

	Gls Copa
Robert Mondavi - Cabernet Sauvignon <i>Napa Valley, United States</i>	\$17.00
Yellow Tail - Shiraz <i>Australia</i>	\$9.00
Achaval Ferrer - Malbec <i>Mendoza, Argentina</i>	\$13.00
Humberto Canale - Merlot <i>Alto Valle del Rio Negro, Chile</i>	\$13.00
Secreto de Viu Manent - Carmenere <i>Colchagua Valley, Chile</i>	\$13.00
Foscant Celler Barbara Fores - Tempranillo <i>Terra Alta, Spain</i>	\$11.00
Viu Manent Gran Reserva – Cabernet Sauvignon <i>Valle de Colchagua, Chile</i>	\$13.00