



**Cocktail Buffet Art&Dining**  
**Art&Dining Cocktail Buffet**

## MUSEO DALI & PICASSO

*“La mandíbula es nuestra mejor herramienta para captar el conocimiento filosófico” S. Dalí*

### EN FRÍO

Dali's favourite  
Medallones de langostino Bellavista

Dali & picasso vermut

Vichyssoise en chupito con caviar de trucha

Picasso en miseria: tortilla, patata y queso brie

### CALIENTE

Les entre-plats sodomisés  
Escalopina de pollo de corral relleno de  
butifarra de setas

Despecho a Dalí:  
Espinacas a la catalana

Showcooking:  
Espuma de erizos y espárrago de mar de  
Cadaqués  
Gamba y boquerón de Cap de Creus soasado

Picasso y el mar – Mollete con rabo de toro con  
reducción de jugo de vino de Málaga

### POSTRES

Las señoritas de Avignon – Mini zuritos de sandia  
y uva

Granizado de absenta

## DALI & PICASSO MUSEUM

*“The jaw is our best tool for capturing philosophical knowledge” S. Dalí*

### COLD

Dali's favourite  
Bellavista King prawns medaillons

Dali & picasso vermouth

Vichyssoise shot with trout caviar

Picasso in misery: omelette, potato and brie cheese

### WARM

Les entre-plats sodomisés  
Escalopine of free-range chicken stuffed with  
mushroom sausage

Spite to Dalí:  
Spinach Catalan style

Showcooking:  
Sea urchins foam and sea asparagus from  
Cadaqués  
Lightly roasted shrimp and sardine from Cap de  
Creus

Picasso and the sea – Mollete with oxtail with  
reduction of Malaga wine juice

### DESSERTS

The Avignon ladies – Mini glasses with watermelon  
and grapes

Absinthe granized



## WARHOL & LIECHSTEIN

*“Siempre se debe comer en una habitación iluminada con velas”*

### EN FRÍO

La icónica Sopa Campbell's  
Sopa fría de tomate

Sandwich & soda by Liechstein  
Selección de reminis de carne

Warhol buffet de hojas con sus rellenos  
vanguardistas

Pop art salad  
Gelatina de remolacha, melón, pepino con  
vinagreta de naranja

### CALIENTE

American burger  
de ternera, de pollo y de tofu en panes de  
colores, salsas y toppings

### POSTRES

Núcleo de cola

Torres de pancake con toppings

The colourful cake

## WARHOL & LIECHSTEIN

*“Always to be eaten in a candlelit room”*

### COLD

The iconic Campbell's soup  
Cold tomato soup

Sandwich & soda by Liechstein  
Selection on mini buns with meat

Warhol buffet of leaves with its avant-garde  
fillings

Pop art salad  
Beet jelly, melon, cucumber with orange  
vinaigrette

### WARM

American burger  
beef, chicken and tofu in colour breads, sauces  
and toppings

### DESSERTS

Coke core

Pancake towers with toppings

The colourful cake



FRIDA KAHLO

*"Prefiero sentarme en el piso del mercado de Toluca y vender tortillas, que tener algo que ver con esas perras" artísticas "de París"*

EN FRÍO

Sangrita

Guacamole con totopos

Aguachile de langostino

Ensalada de nopales

CALIENTE

Tamales con ternera y chili chipotle

Tamales de verduras

Showcooking:  
Antojitos de Coyoacan

POSTRES

"La novia que se espanta de ver la vida abierta"  
Piña con chili

Tarta de tres leches

FRIDA KAHLO

*"I would rather sit on the floor in the market of Toluca and sell tortillas, than have anything to do with those "artistic" bitches of Paris"*

COLD

Sangrita

Guacamole with totopos

King prawn aguachile

Nopales salad

WARM

Tamales with beef and chipotle chili

Vegetable tamales

Showcooking:  
Antojitos from Coyoacan

DESSERTS

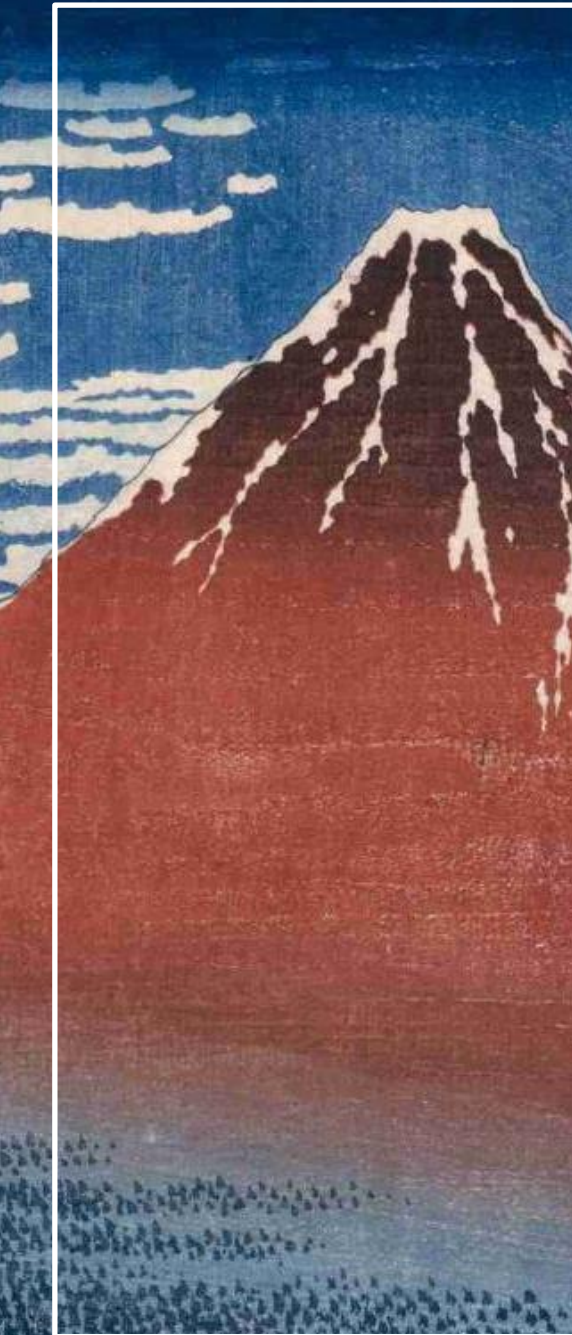
"The bride that is scared to see the open life"  
Pineapple with chili

Three milks pie



*santa de ver la vida*





## KATSUSHIKA HOKUSAI

*“Si hubiera tenido cinco años, podría haberme convertido en un verdadero pintor”*

### EN FRÍO

The Great wave  
Sushi  
Makis  
Nigiris

### CALIENTE

Showcooking:  
Sukiyaki de ternera

### POSTRES

Monte Fuji  
Volcán de chocolate blanco y cerezas

Mochis helados de colores

## KATSUSHIKA HOKUSAI

*“If heaven had granted me five more years, I could have become a real painter”*

### COLD

The Great wave  
Sushi  
Makis  
Nigiris

### WARM

Showcooking:  
Beef sukiyaki

### DESSERTS

Mount Fuji  
White chocolate and cherry volcano

Colorful frozen mochis

## EL GENIO DE LEONARDO

*“Simplicity is the ultimate sophistication”*

### EN FRÍO

Surtido de embutidos italianos

Surtido de antipasti

Provolone gigante

### CALIENTE

Polenta de salchicha anisada

Showcooking:  
Tagliata al corte con setas

### POSTRES

Crostata de albaricoque

Salami de chocolate y pistacho

Espuma de limón

## THE GENIUS: LEONARDO

*“Simplicity is the ultimate sophistication”*

### COLD

Selection of Italian charcuterir

Antipasti selection

Giant provolone

### WARM

Aniseed sausage polenta

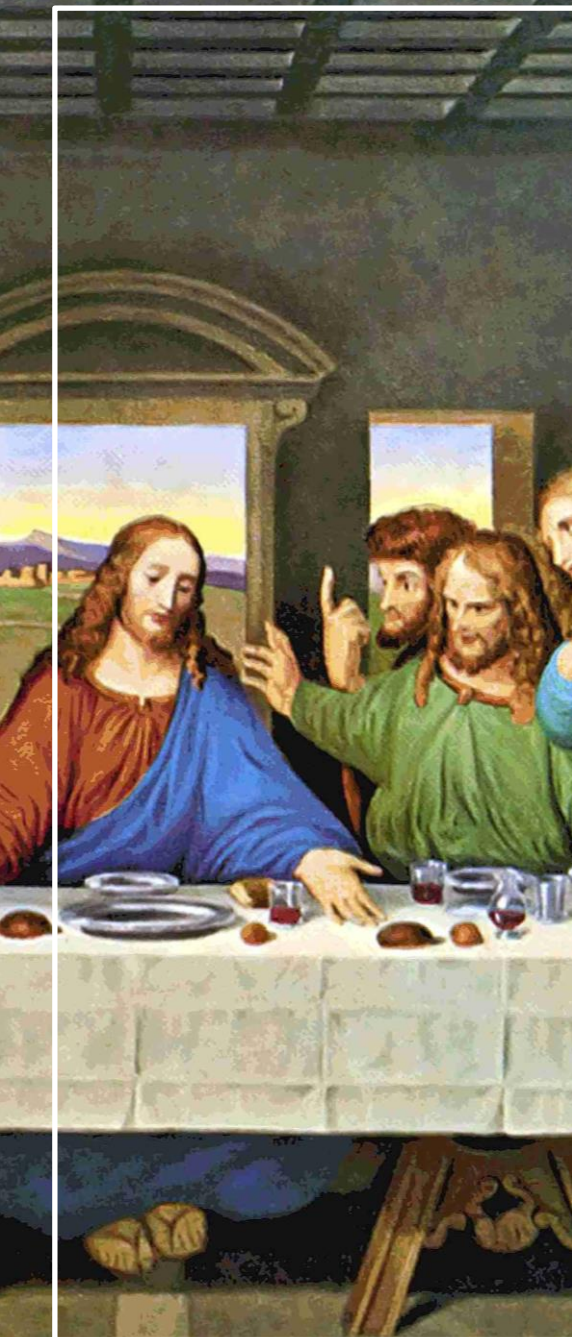
Showcooking:  
Tagliata with mushroom – sliced before your eyes

### DESSERTS

Apricot Crostata

Chocolate and pistachio salami

Lemon's foam



**MONET**

*Les Carnet de Cuisine de Monet*

EN FRÍO

Finnancier de foie-gras trufado

Ensalada de flores y cítricos

Queso Monet:  
Roquefort, uvas y nueces

CALIENTE

Suprema de pularda con salsa Perigord y castañas salteadas

Revuelto de setas y trufa

POSTRES

Pudding flambeado con ron

Tarta tatin con crema de vainilla

El jardín de Giverny - Showcooking  
Chocolate en crumble, arándanos y flores

**MONET**

*Les Carnet de Cuisine de Monet*

COLD

Truffled foie-gras financier

Flowers and citrus salad

Monet cheese:  
Roquefort, grapes and walnuts

WARM

Supreme of pularda with Perigord sauce and sautéed chestnuts

Scrambled eggs with mushrooms and truffles

DESSERTS

Pudding flambéed with rum

Tarte tatin with vanilla cream

The Giverny garden - Showcooking  
Chocolate crumble, blueberries and flowers





## Bodega Fairmont

Vino blanco Selección del Sommelier (1/3)

*A escoger uno:*

Extrísimo Bach seco DO Catalunya  
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès  
Lis DO Catalunya

Vino tinto Selección del Sommelier (1/3)

*A escoger uno:*

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya  
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès  
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del  
Segre

Cava Selección del Sommelier (1/3)

*A escoger uno:*

Codorniu Clásico Brut Nature  
Sogas Mascaró Brut Nature  
Aria Brut Nature de Segura Viudas

Cerveza, refrescos y zumos

Aguas Minerales

Café, té e infusiones

## Fairmont Cellar

White wine “Sommelier selection” (1/3)

*To choose one:*

Extrísimo Bach seco DO Catalunya  
Xarel·lo de Segura Viudas DO Penedès  
Lis DO Catalunya

Red wine “Sommelier selection” (1/3)

*To choose one:*

Viña Extrísima de Bach DO Catalunya  
Garnacha de Segura Viudas DO Penedès  
Rimat Clamor tinto roble DO Costers del  
Segre

Cava “Sommelier selection” (1/3)

*To choose one:*

Codorniu Clásico Brut Nature  
Sogas Mascaró Brut Nature  
Aria Brut Nature de Segura Viudas

Beer, soft drinks and juices

Mineral water

Coffee, tea and herbal teas