



nuits fusion

2019



LUNDI: NUIT DE RIZ*

L'ASSORTIMENT D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE

Artichaut confit à la menthe
Câpres
Aubergines et courgettes sur le grill
Bocconcini de Mozzarella
Petits oignons au balsamique
Mini poivrons farcis
Roches de parmesan
Salame italien
Tomates séchées au soleil

LE CHARRIOT DE FROMAGE

5 variétés de fromages artisanaux catalans avec
du pain Carasau de Sardaigne et des bâtonnets
Assortiment de fruits secs
Variétés de *chutneys*

LE COIN DES CHARCUTERIES D'OSONA

Bull blanc et noir
Boutifarre catalane truffée
Saucisson
Longe de porc salée Ral d'Avinyó
Saucisse de Vic
Secallona

LE BUFFET DES OMELETTES

Omelette de courgettes
Omelette aux champignons pleurotes avec
crevettes et poivrons verts
Omelette de pommes de terre et oignons

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Thon à l'huile d'olive
Boulghour
Cœurs de laitue de Tudela
Endives Blanches
Asperges blanches
Oeufs cuits
Mesclun
Betterave cuite
Roquette
Assortiment d'olives
Tomates
Carottes



LES ACCOMPAGNEMENTS, SAUCES ET VINAIGRETTES

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès

LA STATION DES RIZ

Riz crémeux aux cèpes et trompettes noires

Riz moelleux au homard

Paella valencienne classique avec *haricot de Lima*,
haricots verts et poulet

LE BUFFET CHAUD

Spaghetti à la *chitarra* au beurre de sauge

Moules avec sauce à la noix de coco,
citron vert et gingembre

Wok de pétoncles macérées
avec *pak choy* et aux piments

Escalopes de veau avec sauce au poivre noir

Bimi et chou frisé au sésame grillé
et nouilles de riz croustillantes

Épinards à la catalane avec raisins secs et pignons
Pommes de terre boulangères au laurier et romarin

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Cochon de lait de style castillan
avec compote de pomme et sauce au rôti

LE COIN DES ENFANTS

Fingers de poulet

Hot dogs

Pommes de terre paysannes

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :

kiwi, melon, ananas et pastèque

Bras de gitan à la crème brûlée

Crémeux au citron avec meringue la pistache

Mousse à l'abricot avec gel de framboises

Biscuits au chocolat avec Lacasitos

Petit verre de cacao à 70% avec amande Marcona
Charriot de glaces et sorbets : chocolat, noix de coco,

fraise, mangue, piña colada et vanille

Fontaine de chocolat à 70% avec gâteaux éponge,
brochettes de fruits et guimauve

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.

MARDI: GRAND BUFFET ET BARBECUE**

L'ASSORTIMENT DE MEZZE FROID

Baba ganousch

Crudités de légumes : céleri, carotte et concombre

Fatouche

Guacamole

Houmous de betterave et libanais

Sauce *tzatziki*

Pain Carasau de Sardaigne, pain pita
et chips de tortilla

LES POKE BOWLS

Au thon avec quinoa, radis et sauce Sriracha

Au saumon et crevettes avec chou frisé
Végétarien

LE CHARRIOT DE FROMAGE

Camembert

Roquefort

Manchego semi-sec

Idiazábal

Bâtonnets

LE BUFFET DES PLATS FUMÉS ET SÉCHÉS

Hareng

Esturgeon fumé

Rogue

Mojama de thon de Cadix

Saumon fumé à chaud

Saumon mariné

Avec leurs accompagnements et leurs sauces spéciales

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Edamame

Scarole

Oeufs cuits

Mâche

Mesclun

Radis

Radicchio

Betterave cuite

Sardines à l'huile

Assortiment d'olives

Tomates

Carottes



**LES ACCOMPAGNEMENTS,
SAUCES ET VINAIGRETTES**

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès

LE BUFFET CHAUD

Panzerotti à la citrouille à la sauce Alfredo

Penne alla arrabiatta

Rouleau cantonnais à la sauce chili douce

Wok de poulet aux cinq épices
avec légumes et nouilles

Pommes de terre Olot

Pleurotes grillés à la sauce *teriyaki*

Blé tendre avec potiron,

épinards et fromage à la crème

DE NOTRE GRILL

Brochette d'espadon avec poivrons vert et oignons

Filet de dorade

Médallions de lotte

Brochette de veau et de légumes

Filet mignon de porc

Magret de canard à basse température

Sélection de moutardes et de sauces

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Tacos et *fajitas* avec sauces
épiciées mexicaines

LE COIN DES ENFANTS

Macaroni *alla carbonara*

Escalope de veau panée avec purée
de pommes de terre

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :
fraise, melon, ananas et pastèque

Classique de miel et ricotta aux noix caramélisées

Crèmeux de fruits de la passion
avec *kumquat* (orange chinoise)

Gâteau aux carottes à la façon Dolce Sitges

Sucette de biscuit Oreo et chocolat blanc

Semifreddo de *gianduia*

avec glaçage au chocolat au lait

Petit verre d'abricot et noix de coco

Charriot de crèmes glacées et sorbets : Bailey's,
chocolat, fraise, mandarine, pistache et vanille

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.

MERCREDI: GRAND BUFFET ET BARBECUE*

LE BAR DE SUSHI ET SASHIMI

Nigiris d'anguille et de crevette
Makis au thon et à l'avocat végétarien
Sashimi de thon et de saumon
Uramakis californien et au saumon
avec mayonnaise épicée
Wasabi, sauce soja et gingembre mariné

LE COIN DES TOMATES BIO

Variété de tomates écologiques
Sélection d'huiles de dénomination
d'origine et vinaigres sélectionnés

LE BUFFET DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE

Chorizo
Jambon
Échine
Saucisson

LE BUFFET DE SOUPES FROIDES

Gaspacho de mangue
Gaspacho traditionnel
Vichyssoise

LES SALADES COMPOSÉES

Cornets croustillants de saumon à la crème de
fromage à l'aneth, œufs de truite et algues *nori*
D'artichauts à l'ail tendre,
jambon ibérique et sauce *romesco*
De potiron rôti avec mâche et fromage Feta
De poulpes avec pommes de terre
et vinaigrette au paprika fumé
De roquette avec jambon de canard,
pommes et fromage frais

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Thon à l'huile d'olive
Mâche
Couscous
Endive
Oeufs cuits
Mesclun
Radis
Radicchio
Betterave cuite
Assortiment d'olives
Tomates
Carottes



LES ACCOMPAGNEMENTS, SAUCES ET VINAIGRETTES

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès

LE BUFFET CHAUD

Bucatini aux fruits de mer

Tortelloni à la crème de tomates et basilic

Samosas de légumes au curry

Wok de bœuf avec *bimi*, pois

mange-tout et sauce Ponzu

Pommes de terre ridées avec mojos rouges et verts

Samfaina : ratatouille classique catalane

Assortiment de tubercules et de légumes cuits
à la vapeur avec de l'huile d'olive extra vierge

DE NOTRE GRILL

Turbot

Sardines de la côte

Dé de thon blanc mariné

Brochette de poulet sauce *satay*

Onglet de bœuf

Secret ibérique

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Buffet d'*empanadas* argentines :
au thon, à la viande et aux légumes

LE COIN DES ENFANTS

Farfalle à la bolognaise

Fingers de poisson avec frites

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :

kiwi, melon, ananas et pastèque

Crèmeux à la mandarine et sorbet au citron vert

Biscuits de pirates

Mini *crêpes* à la confiture de lait

Semifreddo au chocolat noir avec pistaches

Petit verre de *tiramisu*

Charriot de glaces et sorbets : chocolat, noix de coco,
fraise, mangue, piña colada et vanille

Fontaine de chocolat à 70% avec gâteaux éponge,
brochettes de fruits et bonbon

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.

JEUDI: GRAND BUFFET ET BARBECUE*

LES HUÎTRES ET LEURS VINAIGRETTES

Huîtres Gillardeau et du Delta de l'Ebre
Beurre d'Échiré avec toasts de pain aux céréales
Sauces Bloody Mary et Gin & Tonic
Vinaigrette à l'échalote

LE CHARRIOT DE FROMAGE

5 variétés de fromages artisanaux catalans avec
du pain Carasau de Sardaigne et des bâtonnets
Assortiment de fruits secs
Variétés de *chutneys*

LE BUFFET DES CONSERVES ET MARINÉS

Coques
Moules marinées
Chou-fleur et carotte
Kimchi coréen
Les Gildas à la Donosti
Banderilles
Piment d'Ibarra
Sélection d'olives

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Thon à l'huile d'olive
Germe de soja
Mâche
Couscous
Feuille de chêne
Oeufs cuits
Mesclun
Radis
Betterave cuite
Assortiment d'olives
Tomates
Carottes

LE BUFFET DE CARPACCIO ET DE PRODUITS SÉCHÉS

Carpaccio de veau à la roquette et au parmesan
Vitello tonnato aux câpres
Cecina de León

LES QUICHES ET COCAS

Quiche aux épinards et *quiche* lorraine
Coca de *recapte*



**LES ACCOMPAGNEMENTS,
SAUCES ET VINAIGRETTES**

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès

LE BUFFET CHAUD

Riz pilaf basmati

Comme un *risotto* de blé tendre
au homard et aux asperges vertes

Lasagne aux champignons avec sauce aux cèpes

Pad thaïlandais à notre manière

Wok de calmars croustillant avec nouilles
au riz et fromage Feta

Purée rustique de pommes de terre

Sauté de légumes asiatiques

DE NOTRE GRILL

Morue fraîche

Filet de saumon

Suprême de bar

Brochettes de porc mariné

Poitrine de pintade

Rosbif de veau

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Gyoza : de poulet, crevettes et légumes

Dim sum : de porc et fruits de mer

LE COIN DES ENFANTS

Feuilleté au jambon et au fromage

Escalope de poulet panée avec pommes
de terre rôties en éventail

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :
fraise, melon, ananas et pastèque

Crèmeux au chocolat blanc et vanille

Lait caillé de brebis avec ragoût aux fruits rouges

Lingot de *brownie* aux noix

Semifreddo au citron avec croquant à la noix de coco

Assortiment de *cupcakes*

Petit verre de crèmeux à la pistache
avec gâteau au cacao

Charriot de crèmes glacées et sorbets : Bailey's,
chocolat, fraise, mandarine, pistache et vanille

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.

VENDREDI: GRAND BUFFET ET BARBECUE*

LES SALADES COMPOSÉES

Salade de ventrèche de thon aux
poivrons rouges grillés et œuf de caille
Salade de foie mi-cuit aux fruits rouges
et vinaigrette à la framboise

Salade de pétoncles aux agrumes
Melon Cantaloup avec jambon ibérique et menthe
Taboulé marocain au citron mariné

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES

Gorgonzola
Mahón
Parmesan
Tetilla

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Jambon ibérique
Mortadelle de Bologne
Porchetta
Salame

LE COIN DES TERRINES ET DES PÂTÉS

Pâté de campagne
Mousse de canard au poivre noir et aux fines herbes
Accompagnés de toasts, compotes et *chutneys* variés

LE COIN DES FRUITS DE MER

Pyramide de crevettes cuites
avec leurs sauces d'accompagnement

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Thon à l'huile d'olive
Bocconcini
Mâche
Couscous
Endive
Asperges blanches
Mesclun
Radis
Assortiment d'olives
Tomates
Carottes



**LES ACCOMPAGNEMENTS,
SAUCES ET VINAIGRETTES**

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès

LE BUFFET CHAUD

Boulghour à la citrouille, chou kale, noix de cajou,
raisins secs

Moules marinières

Pâtes farcies au saumon avec sauce
aux câpres et citron

Wok de porc mariné au basilic,
shiitake et pois mange-tout

Pommes de terre grillées au beurre de sauge

Épinards à la crème

Curry de légumes et mini-épis de maïs

DE NOTRE GRILL

Brochette de crevettes et de légumes

Filet de mérrou

Suprême de dorade

Escalopes de veau

Cuisses de poulet

Filet de porc ibérique

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Le riz aux cèpes préparé et servi
à l'intérieur d'un parmesan

LE COIN DES ENFANTS

Ravioli de viande avec sauce tomate

Croquettes de rôti

Fingers de poulet

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :
kiwi, melon, ananas et pastèque Éponge
au cacao à la truffe de cannelle

Mousse au chocolat au lait et amandes Marcona

Biscuits au chocolat avec Lacasitos

Tartelette de musicien au miel de fleur d'oranger

Petit vert de gâteau au fromage aux fruits rouges

Charriot de glaces et sorbets : chocolat, noix de coco,

fraise, mangue, piña colada et vanille

Fontaine de chocolat à 70% avec gâteaux éponge,
brochettes de fruits et guimauve

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.

SAMEDI: GRAND BUFFET ET BARBECUE*

LES SALADES COMPOSÉES

Ceviche de loup avec avocat et maïs

Salade crémeuse au crabe

Salade de betterave au fromage frais et pastrami

Salade de blé tendre avec dinde fumée, noix, pommes
et sauce crémeuse au curry

Guacamole avec chips de tortilla

LES BAGELS

Au pastrami avec mayonnaise de raifort et roquette

Au poulet braisé avec tomates séchées et mayonnaise
de moutarde aux herbes

Au saumon fumé avec avocat et concombre

LE COIN DES CAVIARES

Au saumon, brochet et truite

Œufs de poisson volant (*tobiko*) avec wasabi

Servi avec du pain grillé, des *blinis*
et du beurre demi-sel

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Boutifarre catalane truffée

Bull blanc et noir

Jambon ibérique

Saucisson de Vic

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Thon à l'huile d'olive

Couscous

Endive

Oeufs cuits

Mâche

Mesclun

Radis

Radicchio

Betterave cuite

Assortiment d'olives

Tomates

Carottes

LES ACCOMPAGNEMENTS, SAUCES ET VINAIGRETTES

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès



LE BUFFET CHAUD

Riz cantonais sauté aux crevettes
Spaghetti aux boulettes de viande
à la sauce tomate et à l'origan
Raffles de maïs grillées avec beurre aux herbes
Notre version du Mac & Cheese
Pommes de terre rôties avec crème aigre et ciboulette
Poivrons rouges du *Piquillo* confis
Quinoa sauté avec citrouille,
champignons et pois mange-tout

DE NOTRE GRILL

Homard canadien
Turbot
Dé de saumon
Côtes marinées au style barbecue
Cuisses de poulet au style cajun
Hamburgers au poulet de ferme
Hamburgers de bœuf bio
Garnitures multiples pour hamburgers
Sélection de moutardes et de sauces

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Pizzas variées

LE COIN DES ENFANTS

Escalopes de bœuf
Hot dogs
Pommes de terre paysannes

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :
fraise, melon, ananas et pastèque
Riz au lait, cannelle et confiture d'orange
Crèmeux à la mangue avec noix de coco croquante
Sucette de biscuit Oreo et chocolat blanc
Semifreddo au chocolat blanc avec gel d'abricot
Tartelette au citron avec meringue suisse
Petit verre de *panna cotta* au chocolat blanc,
à la vanille et au caviar de fruit de la passion
Charriot de crèmes glacées et sorbets : Bailey's,
chocolat, fraise, mandarine, pistache et vanille

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.

DIMANCHE: GRAND BUFFET ET BARBECUE*

LES SALADES COMPOSÉES

Causa limeña à notre manière

Endives blanches et violettes aux agrumes,
noix et parmesan

Salade de cuisses de caille et légumes marinés
au vinaigre de Chardonnay léger

Salade russe aux œufs de truite

Salpicon de fruits de mer

LE BUFFET DES ŒUFS ET SALAISONS

Oursin

Œufs de poisson capelan (*masago*), poisson volant
(*tobiko*) avec wasabi, merlu, saumon et truite

Œufs de poisson marinés

Mojama de Cadix

LE BUFFET DES PLATS FUMÉS

Hareng

Esturgeon et saumon fumés

Saumon fumé à chaud

Sardine fumée

Avec leurs accompagnements

et leurs sauces spéciales

LE CHARRIOT DES FROMAGES SPÉCIAUX

Gorgonzola réserve Cucciaio au Cava

Shropshire avec liqueur

Servis dans une cuillère à café, devant le Client,
avec ses garnitures correspondantes

LE COIN OÙ SE PRÉPARER UNE SALADE

Thon à l'huile d'olive

Mâche

Couscous

Endive

Oeufs cuits

Mesclun

Radis

Radicchio

Betterave cuite

Assortiment d'olives

Tomates

Carottes



LES ACCOMPAGNEMENTS, SAUCES ET VINAIGRETTES

Assortiment de pains :

5 céréales, olives, ciabatta et rustique

Sauces mayonnaise et tartare

Sélection d'huiles, vinaigres et sauces traditionnels

Vinaigrettes de balsamique et de Xérès

LE BUFFET CHAUD

Tortellini à la Ricotta et épinards avec crème de noix

Caserecce all'amatriciana

Wok aux nouilles *soba* avec chou frisé,
crevettes et sauce aux huîtres

Brochettes de légumes à la sauce romesco

Asperges vertes grillées aumayonnaise balsamique

Rouleaux croquants aux champignons

Rösti de pomme de terre

DE NOTRE GRILL

Sardines

Suprême de maigre

Patte de poule

Boutifarres : traditionnelle,
à l'*escalivada* et aux champignons

Filet mignon de bœuf

Poulet *picanton* glacé au miel,

citron vert et gingembre

Sélection de moutardes et sauces

LA LAMPE MERVEILLEUSE

Sélection de *gua bao* :

De joue de porc ibérique confite
à la sauce hoisin et aux cornichons

De saumon fumé à l'avocat, mayonnaise
de *miso* et algue *nori*

De *tofu* au chou frisé, pois
mange-tout et sauce tahini

De ros bif de bœuf à la moutarde
aux fines herbes et roquette

LE COIN DES ENFANTS

Bâtonnets de poisson

Cordon bleu de jambon et fromage

Pommes de terre à la parisienne

LES DOUCEURS ET DESSERTS

Assortiment de fruits frais de saison :

kiwi, melon, ananas et pastèque

Crèmeux aux framboises et roses

Biscuits de pirates

Demi-sphère au chocolat avec glaçage au cacao

Beignet traditionnel fourré à la crème catalane

Petit verre de crèmeux au yaourt avec

Mascarpone et fruits des bois

Charriot de glaces et sorbets : chocolat, noix de coco,

fraise, mangue, piña colada et vanille

Fontaine de chocolat à 70% avec gâteaux éponge,

brochettes de fruits et bonbons

Adulte 39,00 €

Enfant 20,00 €

TVA comprises, boissons non comprises

*Les ingrédients peuvent varier en fonction des produits disponibles sur le marché.

*Cette soirée d'été du restaurant Verema est proposée du 01/06/2019 au 30/09/2019.

*Tout client de moins de 11 ans sera considéré comme convive enfant.



AV. CAMÍ DE MIRALPEIX, 12
SITGES, 08870
+34 938 109 000
DOLCESITGES.ES