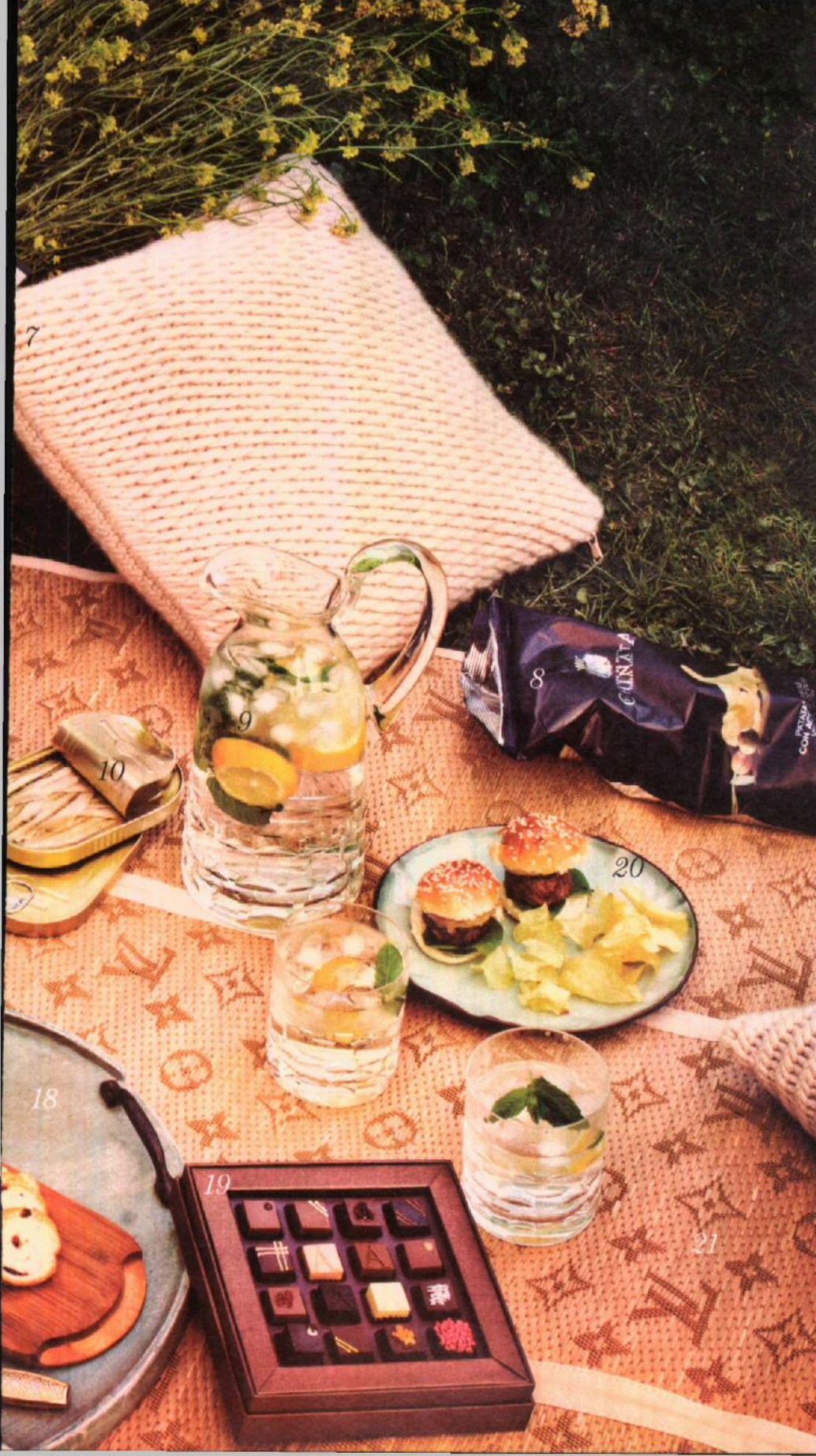


# ESPECIALIDADES TAKE AWAY





1. Quesos franceses con frutos secos, uvas y panecillos multicereales en fuente de madera, de **Batavia** (68 €).
2. Lámpara portátil *Follow me*, de **Marsset** (150 €).
3. Bol de frutas del bosque y frutas de temporada.
4. Sombrero de paja de **&otherstories** (25 €).
5. Snacks de *pretzels* y *chips*, de Taste of America.
6. Altavoz portátil *Beo Play A2*, de **Bang & Olufsen** (349 €).
7. Cojines de punto, de **Brunello Cucinelli** (c.p.v.).
8. Patatas fritas, de **La Chinata**.
9. Agua aromatizada con menta fresca y limones.
10. Latas de boquerones frescos y filetes de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva, de **Patrón** (*patronconservas.com*).
11. Latas de mejillones en escabeche, de **La Chinata** (*lachinata.es*).
12. Jamón ibérico de bellota, de **Fisán** (en *fisan.es*) en plato de cristal, de **Baccarat** (125 €).
13. Champán, de **Krug Grande Cuvée**.
14. Saquitos de carpaccio con crema de boletus y trufa blanca, y brochetas de langostinos con bogavante y mayonesa de wasabi.
15. Plato verde con filo gris, de **Becara** (8,50 €).
16. Foie de pato al oporto con tostas de higos y pasas.
17. Cubiertos dorados y servilletas de hilo, de **Armani Casa** (c.p.v.).
18. Bandeja de madera verde azulado, de **Becara** (92 €).
19. Selección de pralines, de **Armani Dolci**.
20. Miniburger de carne de buey con foie, manzana y cebolla caramelizada.
21. Manta con esterilla, de **Louis Vuitton**. Los platos son de **Armiñan Catering**.