

MENÚ VEGANO

Para comenzar

Pan, AOVE y mantequilla de maíz (9)

Pan artesanal acompañado de aceite de oliva virgen extra.

Entrantes individuales

Calabaza asada estilo Hasselback (7,9)

Con crema de tofu. Aliño de ajo y perejil acompañado de semillas y brotes frescos.

Alcachofa confitada (9)

Con seitán braseado, salteado de piñones y ajos tiernos y pipián.

Estofado de setas de temporada (1,9)

Canelón de wantón frito (2,9)

Relleno de soja y setas, con bechamel de coliflor trufada y cebolla francesa confitada en aceite de finas hierbas.

Principal

Curry de tofu ahumado (2,9)

Con verduras de temporada y arroz especiado.

Postre a elegir

Naranja en texturas (7,8,9)

Con helado de mandarina, mermelada de naranja y crumble de teja.

Mousse de chocolate

Con galletas de anís, menta y frutos rojos.

65 €/pers.

Agua 500 ml, refresco o cerveza + café o infusión incluido.

MENÚ INFANTIL

Entrante individual

Dúo de croquetas de jamón (7,8,9)

Con patatas paja.

Principal a elegir

Tiras de pollo crujientes con patatas y huevo frito (8,9)

Arroz de pollo (13)

Merluza a la plancha con patatas y huevo frito (3,8)

Postre a elegir

Brownie con helado de vainilla (7,8,9,10)

Helado (7,8,9,10)

29 €/pers.

Agua o refresco incluido.



1-Sulfitos

2-Soja

3-Pescado

4-Sésamo

5-Mostaza

6-Moluscos

7-Lacteos

8-Huevo

9-Gluten

10-Frutos secos

11-Crustáceos

12-Cachuetas

13-Apio

14-Piñones

Todos los precios con IVA incluido. Los precios de este documento pueden sufrir variaciones.