

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE PRIMAVERA DE VIERNES

Alcachofas en escabeche

Guisantes en su jugo con corona de zanahoria

Ñoquis con habas, crema de brócoli y aceite de aceitunas de Aragón

Canapés de Heüra<sup>1</sup> adobada con salsa de pimiento verde

Tofu a la plancha con salsa *satay*, brócoli y crujiente de shitake

Pastel cremoso de chocolate con coulis de mora y *merengue* de  
frambuesas

Espuma de coco y ron con manzana caramelizada y bizcocho de *Jijona*

El menú no incluye bebidas

55€/persona

---

<sup>1</sup> Contiene gluten. Para personas celíacas ofrecemos Heüra sin adobar.

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE PRIMAVERA DE SÁBADO

Paté de zanahoria y tomillo con pan de *crystal*, y aceite ahumado de  
cebollino

Brócoli en escabeche con lentejas

Dosa rellena de trigo sarraceno sobre salsa de remolacha

Arroz cremoso de primavera

Seitán<sup>2</sup> con mole verde y guisante negro

Coca de almendras con sorbete casero de fresa

Roca de chocolate blanco, té *macha* y pistachos, con gel de lima y  
manzanilla

El menú no incluye bebidas

55€/persona

---

<sup>2</sup> Contiene gluten. Para personas celíacas podemos ofrecer el mismo plato, pero con tofu en lugar de seitán.