

MENÚ DEGUSTACIÓN DE VERANO DE VIERNES

Ajoblanco de zanahoria asada

Raviolis de remolacha con queso de anacardos y aceitunas

Rectángulo de patata con salsa brava

Canapés de Heura adobada con salsa de pimiento verde

Tofu a la plancha con chutney de menta

Pastel cremoso de chocolate con coulis de mora y merengue de frambuesa

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

El menú no incluye bebidas

Precio 55€ por persona

MENÚ DEGUSTACIÓN DE VERANO DE SÁBADO

Paté de zanahoria y tomillo con pan de cristal, y aceite ahumado de cebollino

Lasaña raw de calabacín

Dosa rellena de trigo sarraceno sobre salsa de remolacha

Arroz al curry con tempeh

Seitán¹ con mole verde y guisante negro

Coca de almendras con sorbete casero de fresa

Roca de chocolate blanco, tiene macha y pistachos, con gel de limón y manzanilla

El menú no incluye

bebidas

Precio 55€ por persona

¹ Contiene gluten. Para personas celiacas podemos ofrecer el mismo plato, pero sin tofu en ninguna parte de seitán.