

MENÚ ECOLÓGICO NOCHEVIEJA 2018-19

ENTRANTES

Crudites de verduras con hummus de remolacha, berenjena y guisantes.

Croquetas rellenas de boletus.

Crema de calabacín a la menta.

Ensalada de endivias, rúcula, mandarina, queso griego vegano, piñones y semillas de chía con vinagreta de lima y mostaza.

PRINCIPALES

Plato combinado con pincho de 3 tofus con verduras, lombarda rehogada con pasas, falafel con salsa de yogurt de soja y quinoa tricolor.

Raviolis rellenos de trufa con salsa a las finas hierbas.

Merluza fresca al horno con verduras y patatas panadera.

POSTRES

Degustación de tartas de la casa; Tiramisú, tarta de requesón con chocolate, tarta de queso y zarzamoras, tarta de manzana con nueces a la canela..

BEBIDAS

Vino tinto ecológico Ribera del Duero Crianza Eremus

Vino blanco ecológico de Rueda

Cerveza Mahou

Agua Solán de Cabras

Refrescos

El menú incluye aperitivo, entrante, principal, postre, bebidas, cotillón, cava y uvas.

No se aplicaran descuentos.

Precio del menú 60 €. Tenemos plazas limitadas, imprescindible reservar por adelantado



2019

Feliz Año Nuevo

Al Natural