



Menú de Grupo nº 1 - 2019



ENTRANTES

- HUMMUS CON ENDIVIAS · V C
- NACHOS GRATINADOS CON SALSAS · OV
- ENSALADA CAÑADÚ · V C
- ENSALADA GRIEGA · C
- ENSALADA CON RULO DE CABRA · C

PLATO PRINCIPAL

- DUO DE PASTAS RELLENAS DE SETAS Y DE QUESO GRATINADAS
- ARROZ PERSA CON SETAS, TOFU Y ALMENDRAS · V C
- COUS COUS DE VERDURAS A LOS FRUTOS SECOS · V
- BERENJENA GRATINADA RELLENA DE CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS · OV · OC
- ALBÓNDIGAS DE SOJA CON SALSA DE CHAMPIÑONES
- FUENTE COMBINADA DE ALBÓNDIGAS Y HAMBURGUESAS CON COUS COUS

POSTRES

- BROWNIE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS Y HELADO DE VAINILLA · C
- TARTA DE QUESO
- TARTA DE FLAN DE COCO · C
- TARTA DE CHOCOLATE · V
- TARTA DE TURRÓN

V - Vegano, OV - Opción vegana, C - Sin gluten, OC - Opción sin gluten

20,00 € · 1 entrante, 1 plato principal y 1 postre por persona. Una bebida incluida (refresco, cerveza San Miguel, Alhambra Especial o vino de la casa). Brindis con cava.