



Menú de Grupo nº 2 - 2019

APERITIVOS

HUMMUS CON ENDIVIAS · V C
SURTIDO DE CROQUETAS DE MANZANA Y DE SETAS

ENTRANTES

ENSALADA CAÑADÚ · V C
ENSALADA GRIEGA · C
ENSALADA DE YOGUR · C
ENSALADA CON RULO DE CABRA · C

PLATO PRINCIPAL

DUO DE PASTAS RELLENAS DE SETAS Y DE QUESO GRATINADAS
LASAÑA DE LA HUERTA
ARROZ PERSA CON SETAS, TOFU Y ALMENDRAS · V C
RISOTTO DE SURTIDO DE SETAS A LOS CUATRO QUESOS · C
COUS COUS DE VERDURAS A LOS FRUTOS SECOS · V
BERENJENA GRATINADA RELLENA DE CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS · OV · OC
MOUSSAKA, PASTEL DE BERENJENA CON ESCAMAS DE SOJA
ESCALOPINES DE SEITÁN A LA NATA Y PIMIENTA VERDE FRESCA · OV
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
COULAN DE CHOCOLATE
TIRAMISÚ
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

24,00 € · Aperitivo a elegir 1 cada 2 personas, 1 entrante, 1 plato principal y 1 postre por persona. Dos bebidas incluidas (refresco, cerveza San Miguel, Alhambra Especial o vino de la casa). Brindis con burbujas malagueñas Botani Muscat.

28,00 € · Aperitivo a elegir 1 cada 2 personas, 1 entrante, 1 plato principal y 1 postre por persona. Barra libre de bebidas durante la comida (refresco, cerveza San Miguel, Alhambra Especial, Rioja, Ribera). Brindis con burbujas malagueñas Botani Muscat.