



Menú San Valentín

APERITIVO

Hummus de calabaza asada con dips de verduras y nachos caseros **V C**

Surtido de sushi **V C**

ENTRANTES

Ensalada de rúcula con salsa de frambuesa y semillas **V C**

PLATO PRINCIPAL (1 por persona)

Wok de verduras con seitán en salsa oriental **V**

Berenjena gratinada rellena de champiñones y frutos secos (opción vegana **V** y sin gluten **C**)

Corazones de pasta a los cuatro quesos con tomate seco

Revuelto de verduras a la plancha con huevo ecológico al aceite de trufa **C**

POSTRES (1 por persona)

Tarta de tres chocolates

Tarta de flan de coco **C**

Tiramisú

Brownie de chocolate con helado de vainilla **C**

Tarta vegana de chocolate **V**

Flan de frutas **V C**

BEBIDAS A ELEGIR

2 Refrescos o cervezas por persona

1 botella de Rioja tinto, blanco o rosado por pareja

1 Botella de vino natural o de Ronda , tinto o blanco (por 5€ más)

45 € POR PAREJA · **V** VEGANO **C** SIN GLUTEN

MÚSICA DE PIANO EN VIVO LAS NOCHES DEL 14, 15 Y 16 DE FEBRERO

CAÑADÚ
Vegetariano

