



# Menú de Navidad 2025

## APERITIVOS

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

A ELEGIR UN PLATO POR PERSONA

- HUMMUS ROJO PICANTITO CON CRUDITÉS DE VERDURAS · V C
- SURTIDO DE CROQUETAS DE MANZANA, DE SETAS Y DE ESPINACAS

## ENTRANTES

- TULIPA CRUJIENTE DE MAÍZ CON SOJA Y VERDURAS SALTEADAS, GUACAMOLE Y QUESO VEGANO · V C
- ENSALADA VERDE CON SALSA DE AGUACATE A LAS FINAS HIERBAS · V C
- ENSALADA TEMPLADA CON RULO DE CABRA Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA · C

## PLATO PRINCIPAL

- LUNETTE AL TARTUFO CON SALSA DE NATA LIGERA Y SETAS SALTEADAS
- CUORI A LOS CUATRO QUESOS, TOMATE SECO Y PIÑONES TOSTADOS
- LASAÑA DE VERDURAS
- ARROZ PERSA CON SETAS, TOFU MARINADO, ALMENDRAS Y CRUJIENTE DE BONIATO · V C
- RISOTTO CON SETAS Y ESPÁRRAGOS A LOS CUATRO QUESOS · C
- COUS COUS DE VERDURAS A LOS FRUTOS SECOS TOSTADOS · V
- ESCALOPINES DE SEITÁN CON SALSA CREMOSA DE NATA Y PIMIENTA VERDE FRESCA · OV
- BERENJENA GRATINADA RELLENA DE CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS ACOMPAÑADA CON ARROZ INTEGRAL Y SALSA ROMESCO · OV · OC
- PINCHITOS DE SOJA, TOMATES CHERRY ASADOS Y DADOS DE PATATAS AL MOJO PICÓN SUAVE · V C

## POSTRES

- BROWNIE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS Y HELADO DE VAINILLA · C
- TARTA DE QUESO CAÑADÚ CON TORTA DE CASAR Y RULO DE CABRA · C
- TARTA DE FLAN DE COCO · C
- COULANT DE CHOCOLATE
- TIRAMISÚ
- TARTA DE CHOCOLATE · V
- TARTA DE TURRÓN
- FLAN VEGANO DE CHOCOLATE NEGRO · V C

35,00 € · Dos bebidas incluidas (refresco, cerveza o una botella de vino de la casa cada dos personas). Brindis con cava.

42,00 € · Barra libre de bebidas durante la comida (refresco, cerveza, Rioja o Ribera). Brindis con burbujas malagueñas Botani Muscat.