

Menú San Valentín

ENTRANTES

- HUMMUS ROJO CON CRUDITÉS DE VERDURAS · V C
- TULIPA DE MAÍZ CRUJIENTE CON TIRAS DE SOJA, VERDURAS SALTEADAS Y GUACAMOLE · V
- ENSALADA TROPICAL CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE · V C
- ENSALADA TEMPLADA CON RULO DE CABRA, SALSA DE MIEL Y MOSTAZA · C

PLATO PRINCIPAL

- WOK DE NOODLES, SEITÁN Y VERDURAS EN SALSA ORIENTAL ACOMPAÑADO DE CRUJIENTES DE BONIATO · V
- CORAZONES DE PASTA A LOS CUATRO QUESOS CON TOMATE SECO
- BERENJENA GRATINADA RELLENA DE CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS · OV · OC
- ARROZ PERSA CON SETAS, TOFU Y ALMENDRAS · V C

POSTRES

- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA · C
- TARTA DE FLAN DE COCO · C
- TIRAMISÚ
- TARTA VEGANA DE CHOCOLATE · V
- TARTA DE MANZANA Y ALMENDRAS · V C

BEBIDAS A ELEGIR

- 2 REFRESCOS O CERVEZAS POR PERSONA
- 1 BOTELLA DE RIOJA TINTO, BLANCO O ROSADO POR PAREJA

V - Vegano, OV - Opción vegana, C - Sin gluten, OC - Opción sin gluten
A ELEGIR UN PLATO POR PERSONA



50 € POR PAREJA