



Platos principales para veganos y vegetarianos

Nuestras opciones a elegir:

Entrantes:

Crema de patata y puerro con crujiente de semillas.

Sopa fría de Melón con croutons frescos.

Coca de hojaldre con escalivada de verduras.

Lasaña de verduras con Pesto.

Timbal de verduras y quinoa.

Espárragos de Navarra gratinados con bechamel de espinacas. (Opción vegana).

Pimientos del piquillo rellenos de bechamel con Boletus. (Opción vegana).

Huevo poché con setas al aceite de trufa. (Vegetariano).

Cortantes:

Sorbete "Camino de Rosas" de Cava y Mandarina.

Cortante de Mojito.

Cortante de Limón a la Sidra.

Para continuar:

Jamón de Sandía a la Neoyorquina.

Pimiento relleno de Cous-cous de verduras.

Seitán con salsa española y patatinas.

Albóndigas de soja texturizada con Arbeyus y patata parisienne.

Postres:

Frixuelo vegano con compota de manzana y chocolate negro.

Semifrío de limón con helado de vainilla. (Opción vegana)

Tarta de chocolate y frambuesa.

Flan de arroz con leche con sorbete de café. (Opción vegana)