



Aperitivos cóctel para veganos y vegetarianos

Nuestras opciones a elegir:

Vasitos:

- Sopa de melón con brocheta de fresa y arándano.
- Gazpacho de sandía con sus croutons frescos.
- Gazpacho de ajo blanco con almendras. (Opción vegana*).
- Hummus de verdina con crudites.
- Olivada con pan crujiente de pipas.

Brochetas:

- Tomate cherry, queso Vidiago y albahaca fresca (opción vegana*).
- Tempura de verduras.
- Daditos de Tempeh con salsa de miel y mostaza (opción Vegana*).
- Nuggets de soja texturizada con ketchup casero.
- Falafel con su salsa griega (opción Vegana*).

Mini tostas:

- De pisto con virutas de parmesano. (Opción Vegana*).
- Coca de hojaldre con escalivada de verduras.
- Tortos de queso La Peral y manzana. (Vegetariano).
- Tortos de "picadillo" vegano.
- Nacho con guacamole y salsa agria. (Opción Vegana*).
- Tosta de Tahini con Higos y tomate confitado.

Mini platos:

- Fabas estofadas al Ras-El-Hanout.
- Risotto de remolacha y parmesano. (Vegetariano).
- Timbalito de verduras y bulgur.
- Ensalada fresca de quinoa con calabaza y granada.

Verduras al curry con leche de coco y canet de arroz Basmati.

Vermicelli salteados con tofu ahumado y pimientos.

Cucharitas:

Revuelto vegano de tofu con espárrago triguero.

Alcachofas a la parrilla con limón.

Tomate Cherry confitado con pesto.

Vinagreta de pepino con brotes tiernos.

Tataki de sandía.

De bocado:

Snacks de alga frita.

Croquetas de queso La peral con manzana. (Vegetariano)

Croquetas de espinaca. (Opción Vegana*).

Croquetas de boletus. (Opción Vegana*).

Croquetas de calabaza y comino. (Opción Vegana*).

Croquetas de calabacín y pimienta roja. (Opción Vegana*).

Mini tortillas (todas con Opción Vegana*): De calabacín, de espárragos trigueros y de verduritas.

Quiche de queso Brie y calabaza. (Vegetariano).

Quiche de berengena y pimientos (Opción Vegana*)

Mini Burguers de lenteja roja con queso Gamoneu y mayonesa de aguacate. (Opción vegana*)

Mini tacos de aguacate, champignon y brotes de soja con salsa veganesa.

Mini burritos con alubia roja, arroz y aguacate.

Canastillas de morcilla vegana.

Canastilla de Baba Ganoush.

Makis Vegetales.

Empanada de puerro y dátiles. (Vegetariano)

Postres:

Sorebete de frutos rojos.

Dulces de coco.

Bombones veganos.

Bolitas de cacao, avellana y dátiles.

Vasito de yogur de soja con mango y melocotón.

Frixuelo vegano con compota de manzana y chocolate negro.

Rollitos de canela.

Camino de Rosas

Vasitos de arroz con leche. (Opción Vegana*)

*Los platos que contengan ingredientes como huevos o lácteos se sustituirán por derivados vegetales.