



Menú La Greda

Precio: 142,00€

Aperitivos (12 aperitivos a escoger)

- Guacamole con trigo crujiente
- Ensalada tailandesa
- Champiñones rellenos de tofu y comino
- Tostadas de escalivada y olivada
- Croquetas vegetales caseras
- Endibias con queso
- Mesa de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan
- Rollito oriental vegetal
- Cata de judías de Santa Pau (Empedrat)
- Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa
- Crema de melón con virutas de trigo crujiente
- Hummus con pan de torta
- Hummus de berenjena con pan de torta
- Pate de champiñones con picos de pan
- Pate de olivada con picos de pan
- Mini ensalada con cacahuètes y vinagreta de jengibre
- Sushi de aguacate
- Charrup de crema de calabaza y naranja

Primer plato

- Risotto de setas
- Patatas estofadas con seitán en el perfume de azafrán
- Ensalada de hojas verdes con frutas y queso al horno con vinagreta de almíbar con canela
- Sopa fría de calabaza y naranja con bolitas de queso y flores
- Salmorejo con huevos de adorno y virutas crujientes

Segundo plato

- Moussaka de berenjenas y champiñones

Seitan con verduritas y salsa en al Oporto

Carne vegetal con salsa de setas

Postre

Panacota de chocolate y naranja

Ensalada de frutas con Pedro Ximénez

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

Cigonyes Negro - D.O. Empordà Perelada

Privado Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privado

Agua mineral San Aniol de manantial volcánica

Cafés y licores