



Menú vegano

Precio: 85,00€

Cóctel de bienvenida

Gazpacho de fresones
Tomatitos rellenos de cous-cous de verduras
Trufa de patata ahumada con anacardos
Tosta de asadillo en pan de centeno
Hummus de garbanzos con tapenade
Tartaleta de aguacate y pico de gallo
Croquetas de guisantes y menta
Piroquis de espinacas y almendra
Tempura de verduras y hortalizas
Endivia braseada
Crujiente de puerro y espárragos en pasta brick
Mini-hamburguesa de soja y legumbres

Entrante

Ensalada de verduras asadas con vinagreta de eneldo

Sorbete

Sorbete de frambuesa y naranja sanguina

Principal

Albóndigas de judías y quinoa con crema de calabaza y regaliz

Postre

Sopa de fresa con áspic de frutas

Bodega

Vino blanco Viña Juanele, airén, VT de Castilla

Parador de Almagro

Vino tinto Alto Hungrao barrica, tempranillo D.O. La Mancha
Espumoso Jaume Serra Brut Nature, Parellada, Macabeo y Xarel·lo D.O Cava
Cerveza de presión
Refrescos y zumos