



Menú vegano

Precio: 130,00€

Cóctel de bienvenida

Bocados fríos

Tartar de aguacate y maíz en pan soplao

Crema de tomate raff con piriñaca

Paté de berenjena especiado en pan tierno

Hummus con crudités

Taco de maíz con hortalizas encurtidas

Bocados calientes

Mini cocas de espinacas y queso

Croquetas de aceituna de conezuelo

Verduritas en tempura con romescu de cacahuete

Cremoso de apio nabo con tofu frito

Empanadilla cocida rellena de verduritas, y emulsión picante

Entrante

Oblea de trigo sarraceno rellena de setas de temporada,

Salsa de almendras y especias

Principal

Pastel de kale trufado, piñones y frutos rojos

Postre

Tatín de manzana y sorbete de cítricos

Bodega

Vino blanco d. O. Rías bueda

Vino tinto d. O. Ca rioja

Parador de Jaén

D. O. Cava

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café o infusión

Barra libre 2 horas incluidos en el precio