

MENÚ DEL DÍA SÁBADO

Incluye primer y segundo plato, postre, pan y jarra de agua vitalizada.

17,90 e.

ENTRANTES

Crema de calabacín con hinojo y albahaca.

Calabacín, puerro, cebolla, raíz de hinojo, patata, albahaca y aceite de oliva.

Ensalada griega del chef.

Tomate, pimiento rojo, pimiento verde, pepino, queso feta, olivas negras, limón, perejil, aceite de oliva y orégano.

Curry dalh.

Lenteja, cebolla, puerro, apio, zanahoria, tomate, perejil, limón, jengibre, cominos, curry de madrás y aceite de oliva.

PRINCIPALES

Berenjena a la parmesana.

Berenjena, tomate, leche, maicena, mantequilla, parmesano, nuez moscada, rúcula, tomate passata y albahaca.

Verduras al curry con arroz basmati en papadums.

Cebolleta, calabaza, calabacín, coliflor, judías verdes, patata, ajo, perejil, lemon grass, leche de coco, curry de madrás, arroz basmati, leche de coco y papadums.

Strogonoff de seitán con guarnición de mijo.

Seitán, champiñones, crema de soja, tomate natural, ketchup, mostaza, ajo, cebolla, mijo y aceite de oliva.

MENÚ EQUILIBRADO Combinado de varios platos del menú.

19,50e.

Incluye postre menú, pan y jarra de agua vitalizada.


Crema de calabacín con hinojo y albahaca.


Ensalada griega del chef.

Berenjena a la parmesana.

Strogonoff de seitán con guarnición de mijo.

Todos los precios incluyen IVA

 Plato vegano.

 Plato crudivegano.

MENÚ DEL DÍA DOMINGO

Incluye primer y segundo plato, postre, pan y jarra de agua vitalizada.

17,90 e.

ENTRANTES

Crema de tomate a las especias con leche de coco.

Puerro, tomate, nabo, raíz de hinojo, leche de coco, tomillo, romero, cardamomo, canela y aceite de oliva.

Ensalada de espinaca con aguacate y tofu ahumado.

Espinaca, tofu ahumado, palmitos, aguacate, pepino, jengibre marinado, agar-agar, nori y vinagreta de umeboshi.

Sopita de la huerta con quinoa.

Quinoa, cebolla, apio, puerro, zanahoria, nabo, espinaca, tomate, maíz dulce, calabacín, calabaza y aceite de oliva.

PRINCIPALES

Milhoja de verduras gratinado con almendra y salsa romescu de algas.

Berenjena, calabacín, calabaza, tomate, orégano, almendra, cebolla roja, pimiento rojo, tomate, alga wakame, pan integral y aceite de oliva.

Bolitas de arroz rebozadas con salsa a la piamontesa.

Arroz carnaroli, parmesano rallado, mozzarella, huevo, perejil, harina de arroz, semillas de amapola, cebolla, tomate, ajo, champiñón, tomate, cebolla, albahaca, perejil, aceite de oliva y vinagre de jerez.

Seitán con frejol pinta, picles y batata asada.

Frejol pinta, cebolla, tomate, ajo, pimentón dulce, picles, seitán y batata asada.

MENÚ EQUILIBRADO Combinado de varios platos del menú.

19,50 e.

Incluye postre menú, pan y jarra de agua vitalizada.


Crema de tomate a las especias con leche de coco.


Ensalada de espinaca con aguacate y tofu ahumado.

Bolitas de arroz rebozadas con salsa a la piamontesa.

Seitán con frejol pinta, picles y batata asada.

Todos los precios incluyen IVA

 Plato vegano.

 Plato crudivegano.

POSTRES MENÚ DEL DÍA

EL POSTRE LÍQUIDO DEL DÍA

☛ Lassi de mango.

Yogur natural, puré de mango, agua con gas, jengibre, fructosa y lemon grass.

EL POSTRE DIETÉTICO DEL DÍA

☛ Piña natural. 🌱

EL POSTRE DE CUCHARA DEL DÍA

☛ Mousse vegano de chocolate. 🌱

Nata de soja, sirope de agave, chocolate y almendras fileteadas.

EL POSTRE DE LA CARTA

☛ Delicia de yogur con mermelada de frutos rojos.

Bizcochuelo, nata, fructosa, yogur natural y mermelada de frutos rojos.

LA TARTA DEL DÍA (Suplemento de 2,00 e).

☛ Tarta vegana de avellana con mantequilla de coco. 🌱

Masa vegana, leche de soja, crema de avellana, nata de soja, fructosa, margarina, coco rallado y lascas de coco.

BEBIDAS DEL MENÚ: (Suplemento de 1,50 e.)

Refrescos biológicos: naranja, limón, cola, cola sin azúcar, ginger-ale y tónica.

Vino blanco: Mureda (d.o. Ciudad Real).

Vino tinto: Mureda (d.o. Ciudad Real).

Cerveza San Miguel Eco.