

Menu Navidade VEGAN 25 DE DICIEMBRE 2025

### **APERITIVO**

Muhammara de pimiento piquillo Mini canelón de calabacín y tofu

### **PRIMER PLATO**

Puerro asado envuelto en alga norisobre ajo blanco con salsa romesco

## **SEGUNDO PLATO**

Carpaccio de setas con aliño de trufa, brotes y pistachos caramelizados

## **TERCER PLATO**

Ravioli de calabaza y seitán con pesto de kale y limón

# **POSTRE**

Mousse de chocolate

## **SOBREMESA**

Petit fours navideños & cafés

TINTO VIÑA POMAL SELECCIÓN 500 do. Rioja 100% | tempranillo

BLANCO LA CHARLA d.o. rueda | 100% verdejo

CAVA ORIOL ROSELL CUVEE ESPECIAL do. cava Xarello | macabeu y parellada

# 90 € POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

\*Los platos principales (segundo y tercer plato) son a elegir

## **SERVICIOS EXTRAS:**

Mini gin & tonic para brindar 6 € Copa de gin & tonic 12 €

UPGRADE DE VINOS: 11 €

Tinto marqués de riscal reserva | d.o.ca rioja | tempranillo, graciano y mazuelo

Blanco pazo de señorans | d.o. rías baixas | 100% albariño.









