

Menu Nochevieja
VEGAN
FOOD

31 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 Uvas de la suerte Brindis con cava Oriol Rosell cuvee especial & Cotillon

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  $\in$  Copa de gin & tonic 12  $\in$ 

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.

+34 932 038 408 | reservas@santaclararestaurante.com



