



menú de degustación

PRIMERO

Hummus de espinacas con panecillos.

Crema de raíz de apio y coliflor.

Croquetas de tofu y curry (2uds).

Ensalada griega.

PRINCIPAL

Lasaña.

Hojaldre con champiñones.

Arroz basmati con ragout de verduras.

POSTRE

Helado de mango y limón.

Compota de manzana con natillas de limón.

Tarta de zanahoria y pistacho.

26€ por persona
(bebida no incluida)