

MENÚ DEGUSTACIÓN **sanívoro**

Elaborado diariamente a partir de productos frescos, de cercanía con plantas aromáticas, flores y medicinales del Eco Huerto. Cocciones suaves y alimentos sin procesar, ricos en nutrientes y prana. Menú libre de gluten, azúcar y harinas blancas.

Corazón de alcachofa confitado

AOVE, nube de queso vegano y sal rosa del Himalaya



Tosta de pan de masa madre

aguacate y pimienta del piquillo al moscatel



Canelón de calabacín

boniato asado, tomate deshidratado y queso vegano



Inari sushi

arroz basmati, huevo del Eco Huerto, espinacas, nueces y tofu frito



Tallarines de calabacín del Eco Huerto

o

Albóndigas veganas

tofu sedoso, guarnición de arroz arbóreo y verduritas del Eco Huerto

Tarta de limón

sablé Breton de almendra, AOVE, crujiente de praliné de avellanas al limón y crema de limón



Petit fours

Copa de kombucha

52,50€ / Persona

(Mesa completa mínimo 2 personas)



Plato vegano



Opción vegana disponible



Menú Sanívoro

Degustación de panes con AOVE, Puré de tomate y Galmesán 2,95€/persona

