

APERITIVOS

NABO	5
LÁMINAS DE NABO ENCURTIDO CON ESPECIAS	
EMPANADILLA	3
EMPANADILLA CASERA DE KIMCHI	

VEGETALES

ZANAHORIA	18
SALMOREJO DE ZANAHORIA, MATÓ Y SU ESCABECHE	
PUERROS	18
TATÍN DE PUERROS GLASEADOS EN SU JUGO	
ALCACHOFAS	16
CORAZONES DE ALCACHOFAS AL AJILLO NEGRO	
ENDIBIA	18
ENDIBIA CON SETA A LA PIMIENTA VERDE	
PATATAS	18
CREMOSO DE PATATA Y ESPINACAS CON JUDIA VERDE	
LECHUGA	16
ENSALADA DE TROCADERO CON TABULÉ FINAS HIERBAS	
PAN	
PAN DE MOÑA.....	7
PAN DE MOÑA GALLEGA CON MANTEQUILLA AHUMADA	
PAN DE TÉ VERDE (POR PERSONA) .	2.5
PAN DE TÉ VERDE Y ESPINACAS CON AOVE	

ARROZ, PESCADO Y CARNE

CURRY	21
ARROZ MELOSO DE VERDURAS DE PRIMAVERA AL CURRY	
LUBINA	24
LUBINA DE ESTERO CON PILPIL DE ESPINACAS	
TERNERA	25
COSTILLA DE TERNERA GLASEADA CON HORTALIZAS	
QUESOS	
VEGANOS	24
SELECCIÓN DE QUESOS VEGANOS Y PAN DE VERDURAS	
ARTESANOS	18
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS	
POSTRES	
ALCACHOFAS	7
TIRAMISÚ DE ALCACHOFAS DE JERUSALÉN	
FRESAS	7
FRESAS AL NATURAL CON CREMOSO DE HIBISCUS	
FRUTAS Y VERDURAS	7
ENSALADA DE FRUTAS CON VERDURAS HELADAS	
ARROZ	7
ARROZ CON LECHE DE COCO Y VAINILLA	

SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO EQUIPO EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ GASTROBOTÁNICA	48
AGUA MINERAL INCLUIDA	

NABO
REMOLACHA
ALGAS
ESPINACA
ZANAHORIA
PUERROS
ARROZ CURRY
o
LUBINA
o
COSTILLA
FRESAS

NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN ES UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR LA COCINA CREATIVA E INNOVADORA DE NUESTRO CHEF RODRIGO DE LA CALLE. LOS VEGETALES SON LOS AUTÉNTICOS PROTAGONISTAS DE ESTA PROPUESTA QUE OS LLEVARÁ A UN SABROSO VIAJE CULINARIO.

"A TODO EL MUNDO LE GUSTA LA VERDURA,
PERO AÚN NO LO SABE"

