

APERITIVOS

NABO	5
LÁMINAS DE NABO ENCURTIDO CON ESPECIAS	
COL CHINA.....	4
EMPANADILLA CASERA DE KIMCHI	

VEGETALES

ZANAHORIA	18
SOPA FRIA DE ZANAHORIAS ESCABECHADAS CON MATÓ Y FLORES DE CALABACÍN	
TOMATE	18
ENSALADA DE TOMATES EN TEXTURAS CON ENCURTIDOS Y TEMPURA DE TÉ MATCHA	
JUDÍA VERDE	18
A MODO DE ENSALADA ASIÁTICA, JUDÍAS VERDES CON ARROZ, MIRIN Y ALGAS CRUJIENTES	
PIMIENTOS	18
TIRAS DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS CON YEMA DE HUEVO Y ALIÑO DE AJO Y COMINO	
PUERROS	18
TATÍN SALADO DE PUERROS CARAMELIZADOS CON JUGO VEGETAL Y FLORES	
ENDIVIA	18
ENDIVIAS LIGERAMENTE COCINADAS CON SALSA PEPITORIA Y SETAS A LA PIMIENTA VERDE	
PATATAS	18
CREMOSO DE PATATA Y ESPINACAS CON FINAS LÁMINAS DE JUDIAS VERDES REDONDAS	

PAN

PAN DE MOÑA.....	7
PAN GALLEGO CON MANTEQUILLA AHUMADA	
PAN VERDE (POR PERSONA).....	3
PAN DE TÉ VERDE Y CENTENO CON AOVE	

ARROZ, PESCADO Y CARNE

BERENJENA	21
ARROZ MELOSO DE BERENJENA A LA BRASA CON CURRY Y HOJAS DE HUACATAY	
LUBINA	24
LOMO DE LUBINA DE ESTERO CON HINOJO CRUDO, FRITO Y EN PILPIL	
TERNERA	25
CENTRO DE COSTILLA DE TERNERA DESHUESADA CON MAÍZ Y HUITLACOCHÉ	

QUESOS

VEGANOS	24
SELECCIÓN DE QUESOS VEGANOS PAN DE VERDURAS	
ARTESANOS	18
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS PAN CARASATU	

POSTRES

MANZANA	7
TARTA DE MANZANA EN ESPIRAL CON CHOCOLATE CREMOSO Y HELADO DE VAINILLA	
FRAMBUESAS	7
MOUSSE HELADA DE HIBISCUS CON FRAMBUESAS Y FLORES AL NATURAL	
APIO Y CEBOLLA	7
ENSALADA DULCE DE FRUTAS CON CREMAS HELADAS DE APIO-LIMA Y CEBOLLA-FRESA	

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

MENÚS DEGUSTACIÓN

GASTROBOTÁNICA

NABO
REMOLACHA
ESPINACAS

ZANAHORIAS
PIMIENTOS

BERENJENA

QUESOS ARTESANOS o VEGANOS **SUPL 5€**

FRAMBUESAS

EXPERIENCIA VERDE

NABO
REMOLACHA
COL CHINA

PAN DE TÉ VERDE

ALGAS
TOMATE
PUERRO

BERENJENA

TERNERA o LUBINA

QUESOS ARTESANOS o VEGANOS **SUPL 5€**

MANZANA
APIO Y CEBOLLA