

Cena de Nochevieja al natural



2017-18



Degustación Entrantes

Hummus de remolacha con crudités de zanahorias y endivias.

Falafel de habas y garbanzos con salsa de yogur de soja ecológico.

Albóndigas de avena y queso ricotta.

Croquetas mixtas: de espinacas con pera y de maíz con espárragos trigueros.

Piincipales

Plato AL NATURAL (Vegano + Eco): Brocheta tres tofus con verduras, calabacines macerados, rollitos de alga nori rellenos de bulgur, quinoa tricolor..

Raviolis rellenos de boletus en salsa de trufas y olivas negras.

Rissoto vegano de puerros, berros y zanahorias.

Plato no vegetariano bajo petición previa (consultar)

Degustación de rueda de Postres

Tartas caseras de manzana y nueces a la canela con sorbete de limón

Tarta de requesón con chocolate y frutos secos.

Tarta de queso con zarzamoras.

Tiramisú

BEBIDAS

Vino tinto ecológico de la Ribera del Duero - Vino blanco ecológico de Rueda - Cerveza Mahou - Agua Solán de Cabras - Refrescos - Copa de cava ecológico - Dulces navideños



made
with
love



PRECIO MENÚ 60€ PERSONA (Cotillón incluido)
Imprescindible reservar por adelantado

El menu incluye una degustación de entrantes, un principal por persona, una degustación de postres de la casa, bebida, copa de cava, dulces navideños y cotillón.

El horario será de 20:30 a 00:30