

Menú Vegetariano Cena Benéfica 2024♥

APERITIVOS FRÍOS

Tartar de tomates y tierra de aceitunas negras
Cucharita de escalivada
Hummus y micro verduras
Uramaki de aguacate y tartar de remolacha y ponzu

APERITIVOS CALIENTES

Watun de verdura y salsa hoisin
Mini berenjena ahumada con emulsion de soja y miso
Croqueta de boletus y trufa
Tofu con salsa satay

PRIMERO

Carpaccio de tomate con rosa de remolacha vinagreta de piñones y agua de albahaca

SEGUNDOS

Lasaña de espinacas con ricota, tomates cherry, setas y bechamel trufada

POSTRE

Milhoja de manzana con helado de vainilla y canela

BEBIDAS

Cava: Sumarroca Brut Reserva
Vino blanco: Mocen Verdejo (D.O. Rueda)
Vino Rosado: Sierra Cantabria (D.O. Rioja)
Vino tinto: Proelio Crianza (D.O. Rioja) - Prado Rey Roble (D.O. Ribera del Duero)
Agua, refrescos y cerveza

