

CAT

menú degustació
vegetarià



30€

cocktail de benvinguda

The Vegan Vampire loves cava.

degustació

(V-SG) tàrtar de mango i alvocat, tomàquet semisec, caviar d'algues, salsa tàrtara.

(SG-FS) síndria a la graella, formatge de cabra, mizuna, salsa *sweet mint*, ametlles.
crema de temporada.

(SG) croqueta de coco 'bacon' i pecorino romà.

(V-SG) portobello *dumplings*, caldo ginger-miso-all negre, bok choy.

(FS) risotto de civada, espàrrecs verds, formatge blau, nous caramel·litzades, llimona.

postres

(V-SG-FS) brownie, mousse de xocolata, gelat de maduixa, Miss Avena Avellana Merengada.

(V-SG-FS) miso-ginger cheesecake, caramel de dàtil.

celler

1 ampolla de vi Teresa Carles (cada 3 persones).

-

pa, beguda i cafè inclosos*.

.....

* Quant a begudes, s'inclou: 1 ampolla de vi de la casa TC i 1 ampolla d'aigua (1 L.), cada 3 persones. La resta de begudes es cobraran a part.

Amb un suplement addicional de 5€/persona, canviem el vi de la casa per sangria casolana de cava i Herbes Eivissenques.

S'inclou una cistella amb un assortiment de pans artesans cada 4 persones.

Si qualsevol dels comensals pateix algun tipus d'intolerància alimentària (celíac, lactosa, fruita seca...) podem adaptar el menú a les seves necessitats. És estrictament necessari avisar amb antelació.

CAT

menú degustació

vegà



30€

cocktail de benvinguda

The Vegan Vampire loves cava.

degustació

(V-SG) tàrtar de mango i alvocat, tomàquet semisec, caviar d'algues, salsa tàrtara.

(V-SG-FS) *Jerusalem hummus*, botifarra negra *plant-based*, pa casolà de pita *gluten-free*, cigrons *crunchy*.
crema de temporada.

(V-SG) croqueta d'espínacs i mill.

(V-SG) portobello dumplings, caldo ginger-miso-all negre, bok choy.

(V-SG-FS) rotllets d'albergínia, xampinyons, mató *plant-based*, maionesa de soja, tomàquet sec.

postres

(V-SG-FS) brownie, mousse de xocolata, gelat de maduixa, Miss Avena Avellana Merengada.

(V-SG-FS) miso-ginger cheesecake, caramel de dàtil.

celler

1 ampolla de vi Teresa Carles (cada 3 persones).

-

pa, beguda i cafè inclosos*.

.....

* Quant a begudes, s'inclou: 1 ampolla de vi de la casa TC i 1 ampolla d'aigua (1 L.), cada 3 persones. La resta de begudes es cobraran a part.

Amb un suplement addicional de 5€/persona, canviem el vi de la casa per sangria casolana de cava i Herbes Eivissenques.

S'inclou una cistella amb un assortiment de pans artesans cada 4 persones.

Si qualsevol dels comensals pateix algun tipus d'intolerància alimentària (celíac, lactosa, fruita seca...) podem adaptar el menú a les seves necessitats. És estrictament necessari avisar amb antelació.