

ESP

menú degustación
vegetariano



30€

cocktail de bienvenida

The Vegan Vampire loves cava.

degustación

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

(SG-FS) sandía a la parrilla, queso de cabra, mizuna, salsa *sweet mint*, almendras
crema de temporada.

(SG) croqueta de coco "bacon" y pecorino romano.

(V-SG) portobello *dumplings*, caldo ginger-miso-ajo negro, bok choy.

(FS) risotto de avena, espàrragos verdes, queso azul, nueces caramelizadas, limón.

postres

(V-SG-FS) brownie, mousse de chocolate, helado de fresa, Miss Avena Avellana Merengada.

(V-SG-FS) miso-ginger cheesecake, caramelo de dátil.

bodega

1 botella de vino Teresa Carles (cada 3 personas).

-

pan, bebidas y cafés incluidos*.

.....

* En cuanto a bebidas, se incluye: 1 botella de vino de la casa TC y 1 botella de agua (1 L.), cada 3 personas. El resto de bebidas se cobrarán a parte.

Con un suplemento adicional de 5€/persona, cambiamos el vino de la casa por sangría casera de cava y Hierbas Ibicencas.

Se incluye una cesta con un surtido de panes artesanos cada 4 personas.

Si cualquiera de los comensales es vegano o padece algún tipo de intolerancia alimentaria (celíaco, lactosa, frutos secos...) podemos adaptar el menú a sus necesidades. Es estrictamente necesario avisar con antelación.

ESP

menú degustación

vegano



30€

cocktail de bienvenida

The Vegan Vampire loves cava.

degustación

(V-SG) tartar de mango y aguacate, tomate semi-seco, caviar de algas, salsa tártara.

(V-SG-FS) *Jerusalem hummus*, botifarra negra *plant-based*, pan casero de pita *gluten-free*, garbanzos *crunchy*.
crema de temporada.

(V-SG) croqueta de espinacas y mijo.

(V-SG) portobello dumplings, caldo ginger-miso-ajo negro, bok choi.

(V-SG-FS) rollitos de berenjena, champiñones, requesón *plant-based*, mayonesa de soja, tomate seco.

postres

(V-SG-FS) brownie, mousse de chocolate, helado de fresa, Miss Avena Avellana Merengada.

(V-SG-FS) miso-ginger cheesecake, caramelo de dátil.

bodega

1 botella de vino Teresa Carles (cada 3 personas).

-

pan, bebidas y cafés incluidos*.

.....

* En cuanto a bebidas, se incluye: 1 botella de vino de la casa TC y 1 botella de agua (1 L.), cada 3 personas. El resto de bebidas se cobrarán a parte.

Con un suplemento adicional de 5€/persona, cambiamos el vino de la casa por sangría casera de cava y Hierbas Ibicencas.

Se incluye una cesta con un surtido de panes artesanos cada 4 personas.

Si cualquiera de los comensales es vegano o padece algún tipo de intolerancia alimentaria (celíaco, lactosa, frutos secos...) podemos adaptar el menú a sus necesidades. Es estrictamente necesario avisar con antelación.