



teresa carles

— CUINA VEGETARIANA —



Happy New Veggie Year

2017.



2018



Menú Cena Fin de Año 2017

teresa carles
C/ Jovellanos, 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Mimosa de cava con zumo *cold pressed*

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- > Ensalada de espinacas con peras, queso de cabra y vinagreta de avellanas (GF)
- > Surtido de croquetas caseras: setas, alcachofas y brie, calabaza y roquefort
- > Rollito de berenjenas rellenos de champiñones, *mató* vegano, mayonesa de soja y tomates secos (V/GF)
- > Corazón Partío de alcachofas con boletus y huevo cometa con aceite de trufa (GF)

PRINCIPAL A ELEGIR

- > Mar y montaña de albóndigas de micoproteína, con algas y rabas de coco sobre fondo oscuro
- > Crep crujiente de alcachofas y shiitake con salsa de queso brie y cúrcuma (GF)
- > Tatin de berenjenas con higos caramelizados y queso de cabra
- > Arroz meloso de zanahorias y alcachofas al toque de tomillo (V/GF)
- > Raviolis rellenos de berenjenas, tomates secos y queso de cabra, sobre torres de berenjenas al horno con salsa suave de puerros

POSTRES A ELEGIR

- > Tronco de Navidad relleno de mousse de turrón y cobertura de chocolate (V/GF)
- > Sopa de mandarinas con crep crujiente, helado de vainilla y granada (V/GF)

Cafés e infusiones
Turrónes caseros de Teresa Carles (V/GF)
Copa de cava, cotillón y uvas

BEBIDAS

Teresa's Winehouse (1 / 2 personas), agua y pan.

Menú: 50€
por persona

Reservas:
nadal2017@teresacarles.com

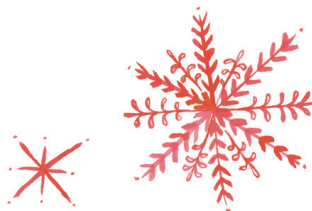
(V) Vegano
(GF) Gluten Free





Booking Menu 2017
New Year's Eve

teresa carles
C/ Jovellanos, 2



BOOKING - NEW YEAR'S EVE

- 1.** Email us at NYE2017@teresacarles.com writing 'TERESA CARLES' in the subject line and saying the number of guests.
- 2.** We will contact you to provide advance payment instructions.
- 3.** Make the full advance payment.
- 4.** Your reservation will be confirmed.

