

1 mayo - festivo
Servicio de carta

Semana del 30 abr. - 4 may.

Entrantes			Principales				Postres		
ENSALADA	SOPA / CREMA	VERDURA	LEGUMBRES	ARROZ / CERALES	PASTA SIMPLE	PASTA RELLENA	PASTEL	FRUTA	KÉFIR / YOGUR
Mézclum de hojas verdes, tallarines de pepino, tartar de tomate y olivas kalamata	Sopa de remolacha, zanahoria e hinojo con kéfir y pepino	Frittata de puerros, alcachofas, ajos tiernos, escabeche de setas CLÁSICO DE EL PARADÍS	Tartar de garbanzos, aguacate, pera y tofunesa de cúrcuma	Paella de quinoa con verduras, tomate seco y tofu	Whole grain pappardelle, con salsa de coco, mostaza y caviar de algas marinas	Raviolo de alcachofas con salsa de queso de cabra y semillas de calabaza	Vegan White Chocolate Cake con manzana, avellanas, canela y jengibre	Fresas, nueces, sirope de arce	Kéfir con frutos secos Yogur de soja (natural, mango y melocotón o arándanos)

Semana del 7 - 11

Entrantes			Principales				Postres		
ENSALADA	SOPA / CREMA	VERDURA	LEGUMBRES	ARROZ / CERALES	PASTA SIMPLE	PASTA RELLENA	PASTEL	FRUTA	KÉFIR / YOGUR
Kale, aguacates, parmesano, garbanzos crujientes, salsa de chipotle	Teresa's Veggie Dashi	Wok de judías verdes, alcachofas, brócoli, espinacas, zanahorias, tofu, salsa de soja CLÁSICO DE EL PARADÍS	Lentejas pardinas al curry con daditos de patata	Guiso de setas especiadas con arroz integral	Tagliatelle con albóndigas caseras de berenjenas y salsa de tomate y orégano	Canelones de espinacas, shitake y tomates asados, con bechamel sin lácteos y parmesano vegano	Vegan Chocolate & Orange Cake	Pudding de chía con mango, arándanos y avellanas	Batido de kéfir y frutos rojos Yogur de soja (natural, mango y melocotón o arándanos)

Semana del 14 - 18

Entrantes			Principales				Postres		
ENSALADA	SOPA / CREMA	VERDURA	LEGUMBRES	ARROZ / CERALES	PASTA SIMPLE	PASTA RELLENA	PASTEL	FRUTA	KÉFIR / YOGUR
Endivias, tomates, manzana, col lombarda, nueces y salsa suave de queso azul vegano casero	Teresa's Greenpacho	Huevos estrellados con alcachofas CLÁSICO DE EL PARADÍS	Salteado de judías verdes, judías azuki, patatas mini, calabaza, almendras marcona y Teresa's Caesar Kalamata Sauce	Risotto de arroz integral, calabaza, espinacas, boletus y tempeh	Whole grain penne con salsa de tomate casera, verduritas y mozzarella vegana	Ravioli 4 quesos con salsa de boletus	Vegan Rhubarb & Strawberries Mousseline Cake	Peras con zumo de naranja, vino tinto y helado vegano de vainilla	Kéfir con frutos secos Yogur de soja (natural, mango y melocotón o arándanos)

Semana del 22 - 25

Entrantes			Principales				Postres		
ENSALADA	SOPA / CREMA	VERDURA	LEGUMBRES	ARROZ / CERALES	PASTA SIMPLE	PASTA RELLENA	PASTEL	FRUTA	KÉFIR / YOGUR
Lechuga, tomate, rábanos, fresas, nueces y gruyère con vinagreta de menta	Crema templada de calabaza y naranja con aceite de vainilla	Tofu, berenjenas y shitake teriyaki sobre cama de espinacas y sésamo	Albóndigas de trigo sarraceno con guisantes y cebolla caramelizada sobre caldo suave de verduras CLÁSICO DE EL PARADÍS	Cous cous de verduras, garbanzos y seitán	Spaghettini WGVBG (Whole Grain Vegan Black Garlic)	Cuores de cúrcuma, peras y boniatos con velouté de puerros	Bizcocho casero de harina integral, sirope de agave, queso mascarpone vegano y fresas	Pudding de chocolate y aguacates	Batido de kéfir, dátiles y plátano Yogur de soja (natural, mango y melocotón o arándanos)



We love you
veggie much!

Salud, amor y sobre todo... ¡Comida sana!

Instagram & Facebook: @teresacarles

