

ESP



teresa carles

happy veggie year!

22/23

cena de Fin de Año 2022



cocktail de bienvenida

cocktail de kombucha

entrantes para compartir

surtid de croquetas (V-SG-FS)

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

tabla de 'quesos' y 'foie' veganos con salsa cumberland, membrillo de manzana y frutos secos. (V-FS)

principales a escoger

caneló català XXL, górgolas, setas, bechamel trufada

'filet mignon' vegano con 'foie', parmentier de boniato, reducción de ratafía (V-SG-FS)

cachopo relleno de pimiento rojo escalivado y 'queso' gouda plant-based, patata Hasselback, salsa Café de París y salsa Caesar plant-based (V-SG-FS)

milhojas de berenjenas, 'boleñesa' y 'mozzarella' plant-based, salsa de tomate casera, albahaca, granada (V-SG-FS)

tagliatelle cacio e pepe al toque de trufa (V-FS)

postres a escoger

coulant de chocolate, helado de vainilla plant-based (SG-FS)

cheesecake a la catalana, nueces caramelizadas, miel, canela (FS)

tronco de Navidad Solidario. mousse de turrón plant-based con cobertura de chocolate (V-SG-FS)

torrija plant-based: brioche merengado, crema catalana quemada, fresas a la pimienta (V)

incluye

botella de vino ecológico (2 pax.) · pan integral con cereales · agua osmotizada
cafés · cava · cotillón y uvas · cocktail de kombucha extra +5€

50€ / por persona

(V) vegano - (SG) sin gluten - (FS) frutos secos

No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada