

CAT

menú degustació
vegà



30€

cocktail de benvinguda

The Vegan Vampire loves cava

degustació

- (V-SG) tàrtar de mango i alvocat, tomàquet semi-sec, caviar d'algues, salsa tàrtara
- (V-SG-FS) Jerusalem hummus, botifarra negra *plant-based*, pa de pita casolà *gluten-free*, cigrons *crunchy*
- (V-SG-FS) croqueta de 'pollastre' rostit *plant-based*
- (V-SG-FS) nachos casolans de blat de moro, guacamole, tomàquet, *jalapeño*, blat de moro, *plant-based* 'meat', 'formatge' fos *plant-based* estil cheddar
- (V-SG-FS) rotllets d'albergínia, xampinyons, mató *plant-based*, maionesa de soja, tomàquet sec
- (V-SG-FS) *risotto carnaroli*, bolets, salsa d'espínacs, carxofes, parmesà *plant-based*

postres

- (V-SG-FS) *two texture chocolate cake*
- (V-SG-FS) crema de gelat de 'formatge' *plant-based*, cookie de xocolata, festucs, sèsam garrapinyat

celler

1 ampolla de vi ecològic (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
vegetarià



30€

cocktail de benvinguda

The Vegan Vampire loves cava

degustació

- (V-SG) tàrtar de mango i alvocat, tomàquet semi-sec, caviar d'algues, salsa tàrtara
(V-SG-FS) Jerusalem hummus, botifarra negra *plant-based*, pa de pita casolà *gluten-free*, cigrons *crunchy*
(SG) croqueta de coco 'bacon' i pecorino romà
(SG) cors de carxofa, bolets, ceba caramel·litzada, ous de guatlla, oli de trufa
(V-SG-FS) rotllets d'albergínia, xampinyons, mató *plant-based*, maionesa de soja, tomàquet sec
- caneló català XXL, gírgoles, ceps, beixamel trufada

postres

- (V-SG-FS) *two texture chocolate cake*
(V-SG-FS) crema de gelat de 'formatge' *plant-based*, cookie de xocolata, festucs, sèsam garrapinyat

celler

- 1 ampolla de vi ecològic (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.