

ESP

menú degustación
vegetariano



30€

cocktail de bienvenida

The Vegan Vampire loves cava

degustación

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

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

(SG) croqueta de coco 'bacon' y pecorino romano

(SG) corazones de alcachofa, boletus, cebolla caramelizada, huevos de codorniz, aceite de trufa

(V-SG-FS) rollitos de berenjena, champiñones, requesón *plant-based*, mayonesa de soja, tomate seco
- *caneló català* XXL, gírgolas, setas, bechamel trufada

postres

(V-SG-FS) *two texture chocolate cake*

(V-SG-FS) crema de helado de 'queso' *plant-based*, *cookie* de chocolate, pistachos, sésamo garrapiñado

bodega

1 botella de vino ecológico (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) tártar de mango y aguacate, tomate semi-seco, caviar de algas, salsa tártara
- (V-SG-FS) Jerusalem hummus, butifarra negra *plant-based*, pan de pita casero *gluten-free*, garbanzos *crunchy*
- (V-SG-FS) croqueta de 'pollo' asado *plant-based*
- (V-SG-FS) nachos caseros de maíz, guacamole, tomate, jalapeño, maíz dulce, *plant-based* 'meat', 'queso' fundido *plant-based* estilo cheddar
- (V-SG-FS) rollitos de berenjena, champiñones, requesón *plant-based*, mayonesa de soja, tomate seco
- (V-SG-FS) *risotto carnaroli*, boletus, salsa de espinacas, alcachofas, parmesano *plant-based*

postres

- (V-SG-FS) *two texture chocolate cake*
- (V-SG-FS) crema de helado de 'queso' *plant-based*, *cookie* de chocolate, pistachos, sésamo garrapiñado

bodega

1 botella de vino ecológico (cada 3 personas)

-

pan, bebida y café 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.