

MENÚ DE 28€ Por persona

Cocktail de bienvenida: Mini Gin Tonic al Haba Tonka

Primeros a elegir:

Sopa de lentejas al estilo Marrakech con pan pita a las hierbas
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Ensalada de verduritas, fideos de arroz, cilantro y chutney de ciruelas
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Segundos a elegir:

Pollo de corral BIO, al mole poblano servido con arroz al toque de flor de azahar.
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Marmitako de bonito con pimientos y chips de patatas
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Arroz bomba con espárragos, mantequilla de tomillo y limón y queso parmesano
(Sin gluten, sin huevos)

Postre:

Pastel casero de cacao con helado de chocolate belga

Macedonia de la chef con sorbete de maracuyá
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Vino tinto: Calonia D.O Empordà

Vino Blanco: Clot Arada D.O.Penedès

Servicio de agua, pan casero y pan sin gluten incluidos

MENÚ DE 32€ por persona

Cocktail de bienvenida: Mini Gintonic al agua de rosas

Primeros a elegir:

Sopa de cebolla a la francesa con su tostada
(Sin gluten, sin huevos) plato adaptable (se puede servir sin queso y con pan sin gluten)

Ensalada vietnamita con langostinos y cacahuètes
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Segundos a elegir:

Pulpo braseado con fideos de arroz y salsa de tamarindo
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Carrillera de ternera BIO con reducción de vino rancio y puré de boniatos al curry
(Sin lactosa, sin huevos)

Soufflé de alcachofas y queso idiazabal acompañado de fregola Sarda con verduritas, y concasé de tomates.

Postre:

Bizcocho casero de naranja y almendras con sorbete de mandarinas
(Sin gluten, sin lactosa, sin huevos)

Mousse de chocolate blanco y queso con frutos del bosque

Vino Tinto: Mas Petit ECO, D.O. Penedès

Vino Blanco: Blanc de Pacs ECO, D.O. Penedès

Servicio de agua, pan casero y pan sin gluten incluidos

