

Bienvenida

PINK LEMONADE COCTAIL | (PB)

kombucha Dragon Lemonade + Bombay Bramble Gin + zumo de lima + lichi + lima

KALE CHIPS | (PB)

kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma

Degustación

CREMA DE BOLETUS Y TRUFA | (PB)

FOIE PLANT-BASED | (PB)

foie + reducción de frutas rojas asadas y tomillo + pan brioche

CRUNCHY SALMON TACO | (OF)

taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado con remolacha + dados de salmón salvaje de Alaska marinados + aguacate + lechuga romana + salsa tártara de jalapeños + salsa ponzu

BERENJENAS MORADAS SICHUAN | (PB)

berenjenas lilas + salsa doubanjiang + jengibre + cacahuètes braseados + cilantro + sésamo blanco

MISO YOLK FUNGHI

gírgola + champiñón + shiitake + shimeji + seta cardo + pimienta + tomillo + salvia + miso + yema de huevo curada

TRADIZIONALE POMMO D'ORO

crema de tomates asados + mozzarella DOP de bufala + aceitunas kalamata + pesto de kale + alcaparras salinas + orégano + tomatitos cherry + rúcula

LUBINA AL HORNO | (OF)

lubina al horno + risotto verde de sorgo + glaseado de té rojo y reishi + mojo picón + lima + crujiente de maíz

Postres

HOUSEMADE 'NUTELLA' CAKE | (PB)

mousse de cacao y avellanas + crumble de almendras

LEMON PIE | (PB)

limón + yuzu + merengue de coco + té matcha

CHÍA TIRAMISÚ | (PB)

chía+ copos de avena + leche de almendras + café + cacao en polvo + crumble style granola + mascarpone plant based

COPA DE CAVA

Bebidas

1 BOTELLA DE VINO (CADA 3 PERSONAS)


AGUA OSMOTIZADA

COCKTAIL +5€

PRECIO: 38€

 PLANT BASED

 OILY FISH

 LIGHT SPICY