



Menú vegetariano

Entradas:

- Ensalada de sandía, pepino, queso feta y espinacas con aderezo de yogurt
- Ensalada de puerros y espárragos a la plancha con anacardos, menta y queso blanco servida con un mix de lechugas variadas
- Crostini de verduras con queso de cabra al romero, lechuga frisee y vinagreta de vino tinto

Sopas y cremas:

- Sopa de tomate picante con croutones de brioche
- Sopa de maíz con aceite de estragón y cebollino
- Sopa minestrone con pesto genovés y pasta con espinacas

Platos fuertes:

- Portobello a la parrilla con ravioli de queso y rúcula
- Risotto de primavera, guisantes ingleses, espárragos, calabaza local, zanahorias y aceite de trufa
- Verduras glaseadas al vino tinto sobre ratatouille

Postres:

- Mousse de chocolate blanco y negro, bayas maceradas con vainilla
- Crepas de manzana asada al ron, helado de coco y salsa de frambuesa
- Tarta de chocolate trufado con crumble de vainilla y salsa de vainilla con aroma de anís