

APERITIVO

A COMPARTIR

Taco de maíz azul, finger de calabacín y tartar de tomate

Verdura la brasa sobre timbal de quinoa y fruta deshidratada

Wok de verduras con salsa de remolacha, pera y jengibre y proteína verde marinada

Cameroni con romesco de espinacas y ricotta

INDIVIDUAL

Heura a la brasa con crema de coliflor tostada y miso

Gyoza de proteína de guisantes, cuscús en leche de coco y cacahuete

Pulled veggie, chutney de mango y tajín

POSTRES

Cheesecake de maracuyá/**Helado de Gintonic con gominola de jengibre**

Torrija con helado de bollo de mantequilla/**Brownie vegano con sorbete de mango**

68,00€ IVA incluido (no incluye bodega)

*Incluye pan BASQUERY de masa madre y servicio de agua filtrada Km 0

79,00€ IVA incluido. Incluye BODEGA

*Incluye servicio de pan BASQUERY y agua filtrada Km 0

*1/2 botella de vino por persona

MENU GREEN GATZ

• Todos los menús son adaptables para vegetarianos y veganos