

## APERITIVO

### A COMPARTIR

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

Verdura a la brasa sobre timbal de quinoa y fruta deshidratada

### INDIVIDUAL

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

Heura a la brasa con crema de coliflor tostada y miso

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

### POSTRES

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

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

# MENU GREEN HARRI

58,00€ IVA incluido (no incluye bodega)

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

69,00€ IVA incluido. Incluye BODEGA

\*Incluye servicio de pan BASQUERY y agua filtrada Km 0

\*1/2 botella de vino por persona

- Todos los menús son adaptables para vegetarianos y veganos