

PROPUESTA CRECIENDO EN NEPAL

Pvp 20€ (incluye entrante, principal, postre, agua vitalizada y dos bebidas)

ENTRANTES

👉 **Crema de acelga con calabacín al curry.** 🌱 🚫

Acelga, cebolla, puerro, apio, nabo, calabacín, laurel, jengibre, curry de madrás y aceite de oliva.

👉 **Tabulé de quinoa.** 🌱 🚫

Quinoa, cebolla roja, pepino, tomate, perejil, limón, aceite de oliva y germinados finos.

👉 **Potaje de garbanzos con calabaza.** 🚫

Garbanzos, cebolla, puerro, tomate, calabaza, huevo, aceite de oliva, ajo, pimentón dulce.

PRINCIPALES

👉 **Salteado de berenjenas con ajetes y brotes de soja al yakitori.** 🌱

Berenjenas, aceite de oliva, ajetes, brotes de soja, yakitori, semillas de sésamo, arroz integral y kale.

👉 **Patatas guisadas con setas.** 🌱 🚫

Patata, cebolla, ajo, zanahoria, tomate, boletus, champiñones, setas de cardo, laurel, pimentón dulce y aceite de oliva.

👉 **Fricadellas de tofu y espirulina, con cebolla estofada sobre polenta.** 🌱 🚫

Tofu, zanahoria, calabacín, espirulina, cornflakes de maíz, cebolla, cúrcuma, albahaca, perejil, laurel, vino blanco, aceite de oliva, polenta, leche de soja, rúcula y germinados finos.

POSTRES MENÚ

👉 **Batido vegano de naranja y jengibre.** 🌱 🚫

Naranja, jengibre, sirope de agave, limón, yogur de soja y semillas de chía.

👉 **Piña agridulce.** 🌱 🚫

Piña, sirope de agave, vinagre de manzana, canela y limón.

👉 **Geleé de mango con zanahoria y limón.** 🌱 🚫

Mango, zanahoria, limón, azúcar integral y agar-agar.

👉 **Bizcocho de la abuela con crema de vainilla.**

Harina de trigo, yogur natural, huevo, impulsor, fructosa, limón, aceite vegetal, vainilla, maicena y leche.

BEBIDAS DEL MENÚ

Refrescos biológicos: Naranja, limón, cola, cola sin azúcar, ginger-ale y tónica.

Vino blanco: Corucho (d.o Madrid)

Vino tinto: Corucho (d.o Madrid)

Cervezas: San Miguel Eco o Reidenburger sin alcohol.