



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



iiiiNOVEDAD!!!!

AHORA NUESTROS MENÚS TAMBIÉN PUEDES DEGUSTARLOS POR LAS NOCHES

Y LLEVÁRTELOS A CASA

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



LUNES 1

## PRIMEROS PLATOS

-Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada de endivias con guacamole, tomate, algas agar-agar, brotes y espinacas naturales, con crema de queso, y vinagreta de ajetes, manzana y apio. Vegano

-Hervido de judías verdes, zanahoria, repollo, coliflor, brocoli, garbanzos, espinacas y cachelos de patata salteadas con ajo y pimentón con lámina de tofu. Vegano



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



LUNES 1

## SEGUNDOS PLATOS

-Tarta de setas y espinacas con gratinado de queso, sobre láminas de tomate asado al orégano, con ensalada de col macerada a las hierbas.

-Filetitos de soja con láminas de tomate, calabacín y espinacas, empanados a la cordón bleu sobre patatas panaderas y cordón de salsa de Yerbabuena. Vegano



MARTES 1

**PRIMEROS PLATOS**

-Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada de tomate y mozzarella fresca con rúcula silvestre, endibias, maíz, alcaparras y pasta, aliñada con salsa pesto y vinagreta de balsámico. Opción vegano

-Taboulé de cous-cous a la Yerbabuena con picada de hortalizas y fruta al cilantro fresco y limón con ensalada de hojas, carpaccio de tomate y pepino y salsa mora de berenjena asada, yogurt y tahini suave. Vegano



MARTES 1

## SEGUNDOS PLATOS

- Milhojas de piña natural, setas, tomate natural, berenjenas y calabaza al ajillo, sobre puré de patatas, con bechamel de arroz y tres quesos y salsa de puerros al curry. Opción vegano
- Filete de seitán en croustí con espinacas, champiñón y brócoli cubierto de tortita, salsa de pimienta verde y alcaparras y curry. Vegano



## MIERCOLES 1

### PRIMEROS PLATOS

-Crema del día, fría o caliente.

-Timbal de alubias blancas a la vinagreta y hortalizas variadas a la Yerba-buena con pepino y arroz negro, con aliño de algas y bouquet de hojas, con salmorejo. Vegano

-Ensalada mimosa de pepino relleno de Guacamole al cilantro y tortitas de maíz, mezclum de hojas, endivias, hojitas de cogollo, tomate, aceitunas y mazorca de maíz, aliñada con vinagreta de balsámico y palomitas de maíz.  
Opción vegano



## MIERCOLES 1

### SEGUNDOS PLATOS

- Medallón de queso fresco al ajillo, sobre salteado oriental, con patatas panaderas y puré de calabaza. Opción vegano
- Buñuelos de filete vegetal en milhojas de calabacín a la albahaca, espina-cas y tomate, con salsa de puerro y guisantes al jengibre, sobre patatas panaderas encebolladas. Vegano



---

JUEVES 1

**PRIMEROS PLATOS**

-Crema del día, fría o caliente.

-Timbal de guacamole y arroz negro, con carpaccio de tomate y remolacha, con mezclum de hojas, maíz, algas agar-agar y aliño de vinagreta de balsámico y miel de caña. Vegano

-Ensalada de tomate relleno de queso vegetal a la Yerbabuena, tofu asado a las hierbas, algas y juliana de lechuga, col aliñada y corona de endivias y cogollos con salmorejo de espárragos verdes. Vegano



yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



JUEVES 1

## SEGUNDOS PLATOS

- Enchilada mejicana de frijoles y juliana de verduras, soja mechada y tofu al cilantro, en rollito de tortita de trigo con gratinado de bechamel de soja y queso, sobre salsa de tomate concassé a la albahaca. **Opción vegano**
- Montadito de queso fresco de Villalón en milhojas de berenjenas y tomate natural asados al orégano, con cordón de salsa de calabaza y aceite verde.

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 1

## PRIMEROS PLATOS

-Crema del día, fría o caliente.

-Milhojas de ensaladilla rusa, guacamole y arroz al curry, con juliana de lechuga, remolacha y brotes, sobre carpaccio de calabacín y tomate. Vegano

-Ensalada caprese de tomate, queso fresco al orégano, láminas de calabaza, rúcula silvestre, alcaparras, aceitunas negras, albahaca y ajetes, con aliño de vinagreta de módena, frutos secos y picatostes. Opción vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 1

## SEGUNDOS PLATOS

-Hamburguesa de berenjenas, verduritas variadas, soja verde, lentejas, algas, trigo sarraceno y frutos secos, con filetito de tofu macerado sobre patatas panaderas y guarnición. **Vegano**

-Crepes galette rellenos de espinacas al jengibre y champiñones mini al ajillo, gratinado con una muselina de espinacas y semillas, servido con salteado de tomate y maíz al jengibre. **Vegano**



ALTA COCINA VEGETARIANA

**-MENÚ DEL DÍA-**



**El menú se sirve de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:00**

**(De Lunes a Viernes excepto festivos)**

**El menú incluye. Pan, postre, bebida (refresco, cerveza, zumo del día o vino de la casa) más infusión del día. Café no incluido.**

**MENÚ DIURNO (excepto festivos) 13€**

**½ MENÚ (Con un sólo plato principal del diurno) 10€**

**MENÚ NOCTURNO (De lunes a jueves excepto festivos y vísperas) 15€**

**½ MENÚ NOCTURNO (Con un sólo plato principal del diurno) 13€**

**Nota: El menú no puede pedirse para compartir.**