



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

-Ensalada variada del día.

-Cardos con alcachofas, cocinados en salsa blanca de almendras, servidos con cachelos guisados al curry suave, con aceite de pimiento, hojitas de espinacas y virutas de tortita de trigo y brotes de alfalfa. **Vegano**

-Crema de calabaza, puerro y apio al cilantro fresco con crujiente de algas, huevo poché, aceite verde y picatostes al pesto. **Opción vegano**

SEGUNDOS PLATOS

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

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



MARTES 1

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

-Timbal de rehogado de patatas y acelgas, salteadas con ajo y guindilla suave, servido con huevo de corral biológico y embutido vegetal. **Opción vegano**

-Judiones en fabada a la Yerbabuena con su embutido vegetariano, sofrito de hortalizas y hojuelas wantón, servido con encurtidos variados. **Opción vegano.**

PRIMEROS PLATOS

-Involtini de berenjenas con relleno de espinacas salteadas, ricotta y tomate seco, cubiertos con salsa de tomate y gratinados y base de bechamel con crujiente de algas. **Opción vegano**

-Filete de seitán en crousté con espinacas, champiñón y brócoli a las finas hierbas cubierto de tortita, sobre base de pimienta verde y alcaparras con toque de curry. **Vegano**



MIÉRCOLES 1

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

-Crema de hinojo, patata y puerro a la Yerbabuena, con almendras tostadas crujiente de algas y bastoncitos de tortita al pesto. **Opción vegano**

-Sopa minestrone de alubias blancas y hortalizas frescas a la albahaca con pasta integral biológica, queso parmesano, crujiente de algas y picatostes al pesto. **Opción vegano**

SEGUNDOS PLATOS

Pasticho veneciano de hortalizas variadas, champiñón, trigueros, soja texturizada, berenjena y legumbres, en capas de pasta, gratinado al horno con queso, servido con dos salsas. **Opción vegano**

Buñuelos de filete vegetal en milhojas de calabacín a la albahaca y tomate seco macerado, napado con salsa de puerro y guisantes al jengibre, servidos sobre base de patatas panaderas encebolladas. **Vegano**



JUEVES 1

PRIMERO Y SEGUNDO PLATO

-Cocido vegetariano madrileño completo en dos vuelcos, en puchero de barro tradicional, con hortalizas, embutido vegetal, cachelos y relleno, servido con aceite de oliva virgen extra y salsa de tomate, con su sopa de cocido y su picadillo de verduras y carnita vegetal. **Opción vegano**

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

-Arroz integral biológico caldoso a la marinera con mix de algas, hortalizas variadas, setas, seitán, soja texturizada y patatas laminadas a la cúrcuma. **Vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-

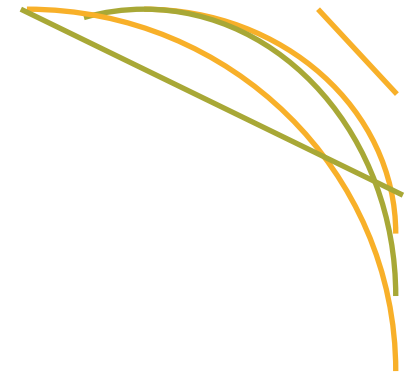


JUEVES 1

-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.



VIERNES 1

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

-Garbanzos salteados con espinacas naturales, puerros, berenjena, calabacín, pimiento y cachelos de patata con comino, y toque de curry suave a la Yerbabuena, servidos en tulipa de tortita y base de tomate concasse.

Vegano

-Crema parmentier de patatas y puerro, con aceite de cebollino, huevo poché, almendras tostadas y daditos salteados de tofu japonés hojuelas de wantón y semilla de amapola. **Opción vegano**



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.