



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



iiiiNOVEDAD!!!!

**AHORA NUESTROS MENÚS TAMBIÉN PUEDES DE-
GUSTARLOS POR LAS NOCHES
Y LLEVÁRTELOS A CASA**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



LUNES 2

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Hervido y rehogado de acelgas, judías verdes, zanahoria, coliflor y cachelos a la madrileña, servido con crujiente de algas, lámina de queso fresco y huevo cocido. **Opción vegano**

-Sopa de cebolla y trigo sarraceno al aroma de apio con almendras tostadas a la cúrcuma con semillas y tosta gratinada de queso parmesano. **Opción vegano**

Segundos platos

-Pastel en terrina tricolor de calabaza, puerros y espinacas en capas de calabacín a la parmesana, servido con salsa guisantes y guarnición.

Patata asada rellena de hortalizas variadas de temporada, espinacas, algas, tofu japonés y soja mechada, gratinada con queso, servida con crema de queso, sobre base de asadillo de pimientos. **Opción vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



MARTES 2

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Sopa hortelana de hortalizas, batata y calabaza a la albahaca con coco, soja y tofu y fideos de arroz. **Vegano**

-Olla gitana de garbanzos, judías verdes, calabaza, peras, algas y guisantes, con una picada de almendras y soja texturizada con hojuela wantón, servida con encurtidos variados. **Opción vegano**

Segundos platos

-Canelones de espinacas, ajetes, frutos secos y tofu con tahini, gratinados al horno con bechamel de arroz y queso, con tomate salteado a la albahaca. **Opción vegano**

-Crepes de calabacín, puerro, mezclum de algas, aguacate, tofu y frutos secos, gratinados con una muselina de pimiento y semillas. **Vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-

DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE



MIÉRCOLES 2

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Crema de calabaza, batata, zanahoria, hinojo, puerro y apio a la albahaca con crujiente de algas, sésamo tostado, tosta de paté y aceite de remolacha. **Vegano**

-Sopa de almendras laminadas, tofu japonés y dátiles a la crema, con algas agar-agar, picatostes al pesto, hojuela wantón y semilla de amapola. **Opción vegano**

Segundos platos

-Berenjena asada y rellena de verduras, soja texturizada, arroz basmati integral biológico y espinacas, gratinada al horno con bechamel de arroz y queso, servida con dos salsas y pimientos fritos. **Opción vegano**

-Hamburguesa de espinacas, frutos secos, tofu, brócoli, algas y avena integral biológica, con de salteado de cebolla y zanahoria, servida con patatas y pisto manchego. **Vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



JUEVES 2

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.

-Crema de calabacín al cilantro y crema de queso con huevo poché, crujiente de algas, aceite de pimiento y tortita de trigo. **Opción Vegano**



JUEVES 2

Segundos platos

-Brochetas de rollitos de berenjenas rellenos de tofu macerado, paté vegetal, algas, espinacas y tomate seco, en tempura de garbanzos, servidos sobre arroz basmati tres delicias, con ensalada de col y salsa de mostaza. Vegano

-Goulash de seitán casero y tofu japonés con encebollado y champiñones mini a la crema, servido con corona de pilaf de arroz basmati integral biológico a la cúrcuma. Vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 2

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Guiso casero de lentejas con hortalizas, soja texturizada, seitán, alga kombu, bulgur y embutido vegetariano con su sofrito de pimentón y curry suave, servidas con tortitas de trigo y encurtidos variados. Opción vegano

-Panaché variado de mar y campo de hortalizas y algas con salsa blanca, servido con cachelos guisados al pimentón. Opción vegano

Segundos platos

-Lasaña de patata en capas de boloñesa de soja, tomate, calabacín y berenjena al orégano con zanahoria hervida y gratinado de bechamel de arroz y queso, con base de tomate concasé a la albahaca. Opción vegano

-Tempura de hortalizas, algas y taquitos de tofu japonés con harina de garbanzos, servidas con salsas de soja y agridulce y bouquet de hojas. Vegano

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.