



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

-Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada de tofu en tempura y carpaccio de berenjena asada aliñada al jengibre y tomate natural, con mezclum de hojas, rucula y mango con emulsión de salmorejo y vinagreta de nueces. Opción vegano

-Salteado oriental de seitán y tofu con hortalizas, champiñón y pasta. Vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



LUNES 2

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

-Crema del día, fría o caliente.

-Timbal de escalibada de hortalizas asadas y aceitunas negras, regada con aceite de oliva virgen extra, salsa romescu de avellanas, fideos de arroz y hojas variadas. Vegano

-Ensalada de cogollo de lechuga, con maíz, rabanitos, tomatitos, zanahoria y sandía, aliñada con una vinagreta de verduras a la mostaza. Apto vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



MARTES 2

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**

MIÉRCOLES 2

Primeros platos

-Crema del día, fría o caliente.

-Taboulé de bulgúr de trigo biológico a la Yerbabuena con verduritas, azuki, albahaca, cilantro fresco y aliño de limón con corona de endibias y hojitas de cogollo, humus de garbanzos y aliño francés. Vegano

-Tulipa de brik con ensalada de pasta y hortalizas variadas, con mango, piña, kiwi, naranja y daditos de tofu macerado, rucula silvestre y juliana de lechuga con aliño de vinagreta de mostaza en grano y salsa rosa. Vegano

MIERCOLES 2

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

Primeros platos

Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada de espinacas frescas y lechugas, con piñones tostados, guisantes, alcaparras, pipas de calabaza, láminas de calabaza, tomate, pepino, cebolla, tofu y virutas de tortita, aliñada con salsa Yerbabuena. Vegano

-Tartáre de lentejas rojas aliñadas a la mostaza antigua, aguacate, patata asada, maíz y láminas de tomate en milhojas, con mayonesa vegana, sobre carpaccio de calabacín al eneldo, con aceite verde de albahaca y tofu al pimentón. Vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



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

-Patatas cortijeras con pimientos, cebolla y ajo con filete vegetal, huevos fritos y salteado de tomate al orégano.

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 2

Primeros platos

-Crema del día, fría o caliente.

-Arroz basmati integral biológico a la cubana salteado al ajillo y perejil, con huevo frito y tempura de plátano con salteado de tomate al jengibre, sésamo tostado y aceite verde emulsionado. Opción vegano

-Ensalada de tomate y láminas de tofu japonés macerado, con rúcula silvestre, endibias, maíz, alcaparras y pasta, aliñada con emulsión de salmoneo y vinagreta de balsámico y miel de caña. Vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 2

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 salteado a la albahaca. Opción vegano
- Pastel de calabaza, calabacín y zanahoria, tofu y trigo sarraceno bio con queso vegetal y guarnición. Vegano



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-

DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE

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.