

yerbabuena



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 3

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

-Crema de calabaza a la albahaca, zanahoria, puerro y apio con crema de queso batido, con tofu macerado, crujiente de algas y tortitas wantón. **Opción vegano**

-Potaje casero de garbanzos con hortalizas, alga kombu y espinacas con picada de almendras y toque de cúrcuma, huevo cocido, cachelos y tortita wantón, servido con encurtidos variados. **Opción vegano**

SEGUNDOS PLATOS

-Rollito Mejicano gigante relleno de hortalizas, espinacas, judías pintas, aguacate, maíz dulce y algas, sobre ensalada de col rallada y aliñada con cominos, servido con guacamole, crema de queso y pico de gallo suave. **Vegano**

-Gratinado de puerros, berenjenas, patata y tomate natural sobre tosta integral con bechamel y queso, espárragos verdes fritos sobre cordón de salsa de tomate al orégano. **Opción vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



MARTES 3

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

- Cassoulet vegetariano de verduras variadas con especias, pasta, legumbres y embutido vegetal, con seitán, soja y tofu, servido con encurtidos en vinagre. **Vegano**
- Espinacas salteadas a la catalana con manzana, uvas pasas, almendras y jengibre fresco con tostas de salsa pesto, sobre base de cachelos de patata al curry. **Vegano**

PRIMEROS PLATOS

- Porción de berenjenas asadas y gratinadas al horno en capas de queso parmesano, tomate natural y queso fundido al orégano, sobre salsa Aurora con un cordón de salsa pesto. **Opción vegano**
- Filetitos de seitán empanados y rellenos de humus de garbanzos y tahini con comino, calabacín asado y tomate natural al orégano en milhojas con salsa de calabaza ligera y guarnición. **Vegano**



MIÉRCOLES 3

PRIMEROS PLATOS

-Ensalada variada del día.

-Sopa Pho vegetariana de mar y campo con verduras variadas, hojas de espinacas, apio, puerro, maíz, mix de algas y brotes de soja, con fideos de arroz y tofu japonés salteado al jengibre fresco y semillas. **Vegano**

-Hervido de judías verdes, zanahoria, repollo, coliflor, brocoli, garbanzos, espinacas y cachelos de patata salteadas con ajo y pimentón a la Madrileña, servido con lámina de tofu japonés macerado. **Vegano**

SEGUNDOS PLATOS

-Flamenquines de seitán, calabacín y berenjenas, con relleno de tofu macerado y paté vegetal en tempura, sobre patatas panaderas, salsa de pisto manchego y ensalada de col aliñada. **Vegano**

-Parrillada de verduras variadas y champiñón y setas, taquitos de tofu macerado con aliño de aceite de limón, servida con salsas de romescu de avellanas y all-i-oli vegano y bouquet de hojas con. **Vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



JUEVES 3

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 ortigas y espinacas a la albahaca con picatostes al pesto, crujiente de algas, crema de queso, semillas y germen de trigo. **Vegano**



JUEVES 3

SEGUNDOS PLATOS

- Musaka de berenjenas asadas con hortalizas, soja texturizada y legumbres en capas de pasta, gratinada al horno con queso, sobre salsa de tomate al orégano. **Opción vegano**
- Tataki de tofu japonés marinado en milhojas de calabacín asado, tomate natural al tomillo y espinacas, sobre cordón de salsa de pimiento rojo y calabaza a la Yerbabuena. **Vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 3

PRIMEROS PLATOS

Ensalada variada del día.

-Hortalizas de la huerta variadas y guisadas al curry suave en su caldo, con hongos boletus Edulis y Shii-take, servidas con pilaf de quinoa biológica. **Vegano**

-Caponés manchegos de alubias blancas y patatas con tomate asado al romero y calabaza salteada a la albahaca, juliana de espinacas y crujiente de algas con aceite de oliva virgen y salsa tártara. **Vegano**

SEGUNDOS PLATOS

-Risotto verde de arroz integral biológico cremoso, con espinacas, espárragos trigueros a la albahaca con crema de queso, semillas y tortita de trigo. **Vegano**

-Filetitos de seitán casero con adobo de ajo y perejil, en tempura de hierbas sobre puré de patatas, con brócoli, salsa de cebolla atomatada y ensalada de col. **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.