



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 4

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Vichysoisse de tomate caliente con crema de queso, sésamo tostado y cebollino, con virutas de tortita de trigo y aceite de oliva virgen extra. **Vegano**

-Judiones guisados con hortalizas variadas, soja texturizada, algas y cachelos de patata a la Yerbabuena con su embutido vegetariano, hojuelas wantón, servido con encurtidos variados. **Opción vegano**

Segundos platos

-Gran crock de boletus edulis con envoltini de crujiente filo sobre puré de patata y zanahoria napados con su salsa y crujiente de algas. **Vegano**

-Huevos a la florentina con tosta integral de berenjenas a la albahaca, espinacas salteadas, tomate asado, alga kombu y huevo poché, gratinado con queso y una bechamel de arroz, sobre base de tomate concasé al eneldo.

C/ HILERAS N°2- Tlf. 91 466 94 65 Y C/ BORDADORES N° 3- TLF. 91 599 48 05 —MADRID—



MARTES 4

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-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**

-Cardos 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**

Segundos platos

-Hamburguesa de garbanzos, verduritas, trigo sarraceno, frutos secos y germen de trigo, cubierta de un salteado de cebolla, calabacín y zanahoria, acompañada de la guarnición del día. **Vegano**

-Pastel de puerro, calabacines, zanahorias y espárragos trigueros, con salsa de manzana y coco al curry.

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



MIÉRCOLES 4

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Crema de verduras naturales al perfume de albahaca, daditos de tofu macerados, picatostes al pesto, brotes y tortita de trigo con caviar de algas. **Vegano**

-Escudella barrejada de hortalizas, legumbres variadas, algas y pasta, servida con encurtidos variados y embutido vegetariano. **Opción vegano**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



MIÉRCOLES 4

Segundos platos

-Naggets de soja con empanado crujiente de avena, rellenos de sobrasada vegetal, pimientos fritos y piñones, sobre lecho de patatas panaderas encebolladas, con tomate asado a la provenzal, napados con una salsa de manzana y coco al curry suave. **Vegano**

-Berenjena asada al horno, rellena de verduras, soja texturizada, frutos secos y arroz basmati integral biológico, y espinacas, con asadillo de pimiento, gratinada con queso, sobre dos salsas. **Opción vegano**



JUEVES 4

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 basmati integral biológico a la cubana salteado al ajillo, con huevo frito y tempura de plátano, pimientos fritos, con salsa de tomate al orégano, sésamo tostado y aceite verde emulsionado. **Opción vegano**



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-

DEL 5 AL 9 DE DICIEMBRE



JUEVES 4

Segundos platos

-Lasaña de vegetales variados de temporada, setas y tofu japonés en capas de pasta, sobre base de pisto manchego, gratinada al horno con bechamel de soja y queso. **Opción vegano**

-Terrina de mousse de calabacín a la ricotta, con sus láminas asadas, salsa ligera de zanahoria y aceite de albahaca, servido con un bouquet de hojas, algas y semillas.



VIERNES 4

Primeros platos

-Ensalada variada del día.

-Sopa castellana al pimentón con embutido vegetal, pan integral, huevo poché, crujiente de algas y tortita wantón. **Opción vegano**

-Alubias pintas guisadas con arroz, hortalizas variadas estilo a la mejicana con salteado de aguacate, algas, embutido vegetariano y nachos crujientes de maíz, servidas con encurtidos variados. **Opción vegano**



VIERNES 4

Segundos platos

-Canelones de tortitas de trigo en rollito rellenas de mezclum de setas y espinacas salteadas al jengibre con un gratinado de bechamel de soja y queso. Opción vegano

-Medallón de queso fresco al ajillo, sobre lecho de salteado de Juliana de hortalizas y fideos de arroz, con patatas panaderas laminadas, puré de calabaza y cordón de salsa de tomate. Opción 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.