



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

-Crema del día, fría o caliente.

-Vinagreta de garbanzos y hortalizas variadas a la Yerbabuena con bulgur, algas agar-agar, ensalada, guacamole y nachos de maíz. Vegano

-Milhojas de queso fresco al ajillo con guacamole, tomate y berenjena al orégano, lechuga juliana y espinacas, con calabacín y salsa de rosa. Opción vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



LUNES 4

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
- Paella vegetariana de hortalizas, mix de setas y soja texturizada con arroz integral biológico, con ensalada. Vegano



MARTES 4

Primeros platos

-Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada griega de endibias, espinacas naturales, hortalizas variadas, albahaca y queso feta, servida con salsiki y emulsión de tomate. Opción vegano

-Espaguetis salteados al jengibre, con salsa de boletus y setas a la crema, con aceite trufado de olivas negras. Vegano



MARTES 4

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, horneado y servido con un cordón de salsa de manzana y coco al curry.

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



MIÉRCOLES 4

Primeros platos

-Crema del día, fría o caliente.

- Ensalada Yerbabuena de hojas, hortalizas, frutos secos, brotes, tofu, fruta y más. Vegano
- Combinado macrobiótico de arroz y trigo sarraceno con especias, azuki, hortalizas guisadas, mezclum de algas, tofu marinado, seitán y brotes. 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
- Quiché de cebolla y espinacas, sobre láminas de tomate y calabacín asados al orégano y salteado de algas.



JUEVES 4

Primeros platos

-Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada de arroces basmati y negro integrales biológicos, estilo mediterráneo con picadillo de hortalizas y aceitunas, a las finas hierbas, con aliño de vinagreta de tomate al orégano, hojas variadas y all-i-oli. Vegano

-Vinagreta de judiones con hortalizas a la Yerbabuena, calabacín al eneldo, quínoa biológica, algas y rúcula, con salsa turca de yogurt y brotes de alfalfa. Opción vegano

JUEVES 4

Segundos platos

- Musaka de berenjenas con boloñesa de soja, legumbres y tomate natural, gratinada al horno con queso sobre salsa de tomate al orégano con brotes de alfalfa. Apto vegano
- Bistec de seitán adobado sobre puré de patatas con salsa de cebolla tomata y algas crujientes. Opción vegano



VIERNES 4

Primeros platos

-Crema del día, fría o caliente.

-Ensalada de tomate, ajetes tiernos, albahaca, rucula silvestre, algas agar-agar, pasta y aguacate, con aliño de aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez con brochetita de tofu japonés con crujiente de amaranto. Vegano

-Corona de cous-cous marroquí servido con hortalizas variadas especiadas, tofu y seitán casero con frutos secos y toque de curry suave y tahini y crujiente de algas. Vegano

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

-MENÚ DEL DÍA-



VIERNES 4

Segundos platos

-Rollitos de col rellenos de verduras variadas, setas, soja, tofu y algas, gratinados al horno con bechamel de arroz, servidos con tomate concasse a la albahaca y fideos de arroz. Opción vegano

-Quesadillas de tortilla de trigo y tres quesos fundidos con filetitos vegetales y berenjena asada, servidas con frijoles, salsa mejicana, tomate natural al cilantro y guacamole. 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.