



MENÚ 25 DICIEMBRE

# navidad

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVO DEL CHEF

Brocheta de tomate Cherry y toffu

Palito crujiente de verdura

Bombones de queso de cabra y sésamo caramelizado

ENTRANTE INDIVIDUAL

Pan de hogaza casero tostado con aceite y romero al horno,  
acompañado de tomate natural y ali oli casero

Champiñones gratinados rellenos de espinacas

Ensalada de campo templada

PLATO PRINCIPAL

Timbal de verdura asada al aroma de miel y romero  
ó

Berenjena rellena de arroz y pisto manchego sobre suave  
crema de tomate

POSTRE

Brocheta de fruta fresca con fondue de chocolate negro  
ó

Carpaccio de piña con frambuesas

**39,00 € / persona**  
(IVA incluido)



**Alannia**  
COSTA BLANCA