



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