

*New Year's Eve Vegan menu /
Menú vegano Nochevieja*

Cold starter / Entrante frío

Avocado and Tomato Tartare with mango
and passion fruit ajoblanco

Tartar de aguacate y tomate con ajoblanco de mango
y fruta de la pasión

Hot starter / Entrante caliente

Vegetable cream soup with croutons
Crema de verduras con picatostes

1° Main Course / 1° Plato principal

Zucchini and vegetable popieta with fennel sauce
Papieta de calabacín y verduras con salsa de hinojo

Trou Normand

Kalamansi Sorbet with Mexican Key Lime,
Sicilian Mandarin and mint.

Sorbete de kalamansi con lima mexicana, mandarina siciliana y menta

2° Main Course

Vegetable ravioli with green pistachio pesto cream

Ravioli de verduras con crema de pesto verde de pistacho

Dessert / Postre

Roasted pineapple, coconut sorbet and lascas de coco

Piña asada, sorbete de coco y lascas de coco

Precio / Price: 140€