



MENÚ VEGETARIANO 1

Entrantes al centro:

Ensaladilla Rusa Vegetal

*Praliné de queso de cabra con almendra / Miel de caña al tomillo y lima /
Carpaccio de pepino*

A elegir:

Tofu con verduras al Curry / Cous Cous con pasas y frutos secos

o

Lasaña vegetal

Postre:

Chili – chocolate mouse / Fresas en texturas / Crumble

Bebidas:

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Blanco, Señorío Real, DO Rueda
Vino Tinto, Hacienda López de Haro, DO Rioja
Cava

Precio 30€



MENÚ VEGETARIANO 2

Entrantes al centro:

Ensalada griega con queso Feta y aceitunas Kalamata

Croquetas de setas / Mojo picón

A elegir:

Huevo a baja temperatura / Crema de patata / Setas salteadas

o

Wok de verduras / Soja / Arroz Basmati

Postre:

Tiramisú Ambigú

Bebidas:

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Blanco, Señorío Real, DO Rueda
Vino Tinto, Hacienda López de Haro, DO Rioja
Cava

Precio 30€



el ambigú DE LA
CORACHA

MENÚ VEGANO

Entrantes al centro:

Brotes / Cherrys / Aliño de soja

Alcachofas salteadas con piñones

A elegir:

Pasta oriental / Verduritas / Salsa Thai

o

Aguacate asado / Espinacas salteadas / Puré de batata

Postre:

Piña marinada / Granizado de Malibú / Gel de hinojo

Bebidas:

Aguas, refrescos y cervezas
Vino Blanco, Señorío Real, DO Rueda
Vino Tinto, Hacienda López de Haro, DO Rioja
Cava

Precio 30€