

GIRA
chef

MENÚ

VEGETARIANO

By. Carla Onetto

MENÚ

VEGETARIANO

ENTRANTES

1 elección

CÓCTEL MEDITERRANEO

Variedad de aceitunas y quesos con tomates rehidratados y orégano fresco.

CREMA DE ESPÁRRAGOS / BRÓCOLI

Sopa crema de espárragos o brócoli.

CREMA DE PUERROS

Sopa de puerro y calabacín, infusionada con hierbas aromáticas.

HONGOS GOURMET

Hongos rellenos, un bocado lleno de matices y texturas.

ENSALADA HIGO-FRESA

Hojas verdes con higos, fresa y queso feta, un toque de balsámico o miel.

QUESO A LOS FRUTOS

Queso de cabra con arándanos y frutos secos.

BERENJENAS GRILLADAS

Ensalada de berenjenas grilladas con cherry y alcaparras, finalizada con queso.

PLATOS FUERTES

1 elección

MORRONES RELLENOS

Pimientos rellenos de hongos y queso, gratinado.

RAVIOLES DE ESPINACA

Ravioles de espinaca bañados en salsa pomodoro fresca.

RAVIOLES CUATRO QUESOS

Ravioles de cuatro quesos con una cremosa salsa de hongos.

TOFU SATAY

Tofu satay, marinado y grillado, lleno de sabor oriental.

COLIFLOR ASADA

Coliflor dorada sobre crema de morrones y jitomate.

BERENJENA ALMENDRA

Berenjena asada con yogur, chimichurri y almendras tostadas

LASAGNA

Lasaña de verduras frescas con opciones de salsa bechamel o roja.

CALABAZA RELLENA

Calabaza rellena de espinaca y morrones con queso gratinado.

BONIATO RELLENO

Boniato horneado y relleno de un salteado de setas y espinacas.

RISOTTO DE HONGOS

Risotto al dente con una rica variedad de hongos silvestres.

POSTRES

1 elección

MOUSSE DE CHOCOLATE

con frutos secos tostados

PASTEL DE CHOCOLATE

y jengibre acompañado de Chantilly y frutos rojos(sin TAC)

PAVLOVA

con crema Chantilly acompañada con frutas de estación

GIRA
chef