

MENÚ VEGETARIANO/VEGANO BODA
CÓCTEL DE BIENVENIDA
FRIOS

- Snacks de yuca frita y plátano macho.
- Gazpacho verde con aceite de oliva virgen extra.
- Cucharita porra antequerana.
- Baba ganush con crudités de verduras.
- Delicias de mango y arroz basmati.
- Humus alubia y boniato asado sobre mini blinis de garbanzo.
- Snacks de garbanzos especiados.

CALIENTES

- Mini rollitos de primavera con agridulce de piña.
- Bolitas de falafel.
- Champiñón relleno de cheddar vegano.
- Arancinis de boletus y trufa.
- Gyozas.
- Samosa verde.
- Pita vegetal.

PRIMER PLATO

- Salmorejo cordobés con crujiente.

SEGUNDO PLATO

- Aguacate braseado con puerro.

TERCER PLATO

- Hummus de garbanzo con su huerto de verduras.

BEBIDAS

- Gran vino blanco afrutado de rueda.
- Vino tinto rioja Viña Real (CVNE).
- Cerveza, agua mineral y refrescos.
- Licor de manzana, melocotón, hierbas, orujo, pacharán, brandy Magno.

POSTRES

- Tarta y helado vegano/vegetariano.
- Café e infusiones.
- Aria Brut Nature (Segura Viudas)

PRECIO: MISMO PRECIO QUE MENÚ ADULTO ELEGIDO (10% IVA no incluido).
Menú válido hasta 31 Dic. 2024.

