

VEG



EL
RESTAU
RANTE



PARA EMPEZAR | TO START

HOJAS VIVAS CON FRUTOS SECOS Y STILTON AZUL  
GREEN LEAVES WITH NUTS AND BLUE STILTON

TARTAR DE TOMATE SEMISECO CON PISTACHO TOSTADO Y STRACCIATELLA    
SEMI-DRIED TOMATO TARTARE
WITH TOASTED PISTACCHIOS AND STRACCIATELLA

CEVICHE DE AGUACATE A LA BRASA Y BONIATO PIÑA AHUMADA Y FLORES SILVESTRES    
GRILLED AVOCADO AND SWEET POTATO CEVICHE
BABY CORN AND WILDFLOWERS

CARPACCIO DE CALABACÍN CON ALMENDRA ROTA, CREMA DE MOSTAZA Y PARMESANO
COURGETTE CARPACCIO WITH BROKEN ALMOND,
MUSTARD CREAM AND PARMESAN CHEESE

PRINCIPALES / MAIN COURSES

CURRY VERDE DE COCO, MAIZ BABY A LA LLAMA Y FLORES SILVESTRES  
GREEN CURRY WITH COCONUT, BABY CORN FLAME AND WILDFLOWERS

BERENJENA ASADA AL MISO CON RAS EL HANOUT Y FRUTOS SECOS
GRILLED AUBERGINE WITH MISO, RAS EL HANOUT AND NUTS

POSTRES / DESSERTS

CEREZA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CHERRY

250€ PERSONA/PAX.

IVA INCLUIDO / BEBIDAS NO INCLUIDAS . Las referencias están sujetas a cambios.

VAT INCLUDED / DRINKS ARE NOT INCLUDED. The references are subject to change.



Un 10% de Service Charge se añadirá a la facturación final.

A 10% discretionary service charge will be added to the total amount.