

vegetariano

## INDIVIDUAL

Bimi crujiente con kétchup de remolacha y semillas

Alcachofas a la parrilla con romesco

## PARA SEGUIR

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

## PARA TERMINAR

Manzana asada, hojaldre invertido y chantilly

---

## BODEGA

### Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Penedés, Miranda D'Espiells (Chardonnay)

### Vinos tintos

D.O. Ca. La Rioja, Fescenino Crianza (Tempranillo)

D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso (Tinto fino)

\*Si lo desea puede mejorar la bodega por 10€/persona

---

**- 45€ -**  
(IVA incluido)

---

### \*BODEGA +10€

#### Vinos blancos

D.O. Rueda, Menade ecológico (Verdejo)

D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Loureiro, Albariño)

#### Vinos tintos

D.O. Ca. La Rioja, Baigorri Crianza (Tempranillo)

I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz, Finca Moncloa (Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignón)

\*Bebidas incluidas durante el servicio (agua, cerveza, vino, refresco)

\*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

