

the Greenhouse

MENÚ

13 – 17 de Mayo

ENTRANTES

- Vichyssoise con crujiente de puerro (v)
- Ensalada verde con pera, pimienta y cebolla escalibada (v)
- Espárragos trigueros con nueces garrapiñadas, ricota y menta (v)
- Ensalada de quínoa, aguacate, remolacha, crême fraîche (v)
- Salmón marinado con mojo de hierbas, pepino y apio (Supl 3€)

PRINCIPALES

- Conejo con salsa de almendras y calabaza asada
- Merluza al papillote
- Frittata de verduras con queso gruyere (v)
- Pasta casarecce con pesto de trufa y queso ahumado (v)
- Cordero con chalotas al vino y demi glace (Supl. 4€)

POSTRES

- Pudding de chocolate y espuma de plátano (v)
- Cheesecake (v)
- Macedonia de fruta (v)
- Yogurt, compota de fruta y crumbel (v)
- Tabla de quesos con membrillo (v) (Supl. 2€)

(v) Vegetariano

.....

Menú Completo 19.50€

Entrante + principal + postre & café + agua + 1 copa de vino

Suplementos:

Grupos (a partir de 8pax): 2€pp

Terraza: 2€pp

Ración extra de pan: 1.50€pp

Aviso para personas con alergias o intolerancias.
Este establecimiento dispone de listas con los ingredientes de los platos de esta carta.
Si tiene alguna duda, solicítenos más información