

“Verde que te quiero verde”

*La nostra proposta vegana i a la vegada
sense gluten ni lactosa*

“Guacamole” fet al moment amb burrata esqueixada, hierbabuena i nachos

Treballat amb morter amb burrata empordanesa , oli de hierbabuena i nachos casolans

La nostra versió del “Ajoblanco” , granissat de pinya i alfàbrega

Un plat molt conegut però amb el toc gelat , àcid i aromàtic

Albergínia amb salsa de miso

Macerada amb miso vermell , soja i sèsam torrat

“Pithivier” del nostre hort amb tofu i glassa vegetal

Un clàssic francès, farcit de verdures de temporada i proteïna vegetal

Milkshake de taronja i pastanaga, crema de festuc i fruita de la passió

Textures de taronja, granisat de pastanaga i festuc

Preu per persona: 49€