



#### ENTRANTES VEGETARIANOS Y VEGANOS

TOMATE DE LOS PALACIOS  
Burrata, kalamata, hierbas  
16

AJO BLANCO Y AJO NEGRO  
Almendra tierna  
16

BERENJENAS  
Miel de Aracena, tomate seco  
16

PANES ARTESANOS  
1,50 (por persona)

APERITIVOS Y PETIT-FOURS  
4 (por persona)

Carta vegetariana y vegana diseñada por la Chef Beatriz Fernández.

En caso de alergia o intolerancia, rogamos consulte con nuestro personal.

Consulte la disponibilidad de un menú degustación especial, adaptado a sus necesidades.

Precios en euros. Impuestos incluidos.

#### PRINCIPALES VEGETARIANOS

VERDURAS  
Sabayón, palodul  
16

SETAS DE ARACENA  
Tubérculos, huevo poché  
18

VICHYSOISSE  
Espárrago blanco, piñones, trufa  
18

ARROZ  
Calabaza, parmesano, nueces  
18

#### PRINCIPALES VEGANOS

VERDURAS  
De temporada, a la brasa, palodul  
16

SETAS DE ARACENA  
Tubérculos  
18

VICHYSOISSE  
Espárrago blanco, piñones, trufa  
18

ARROZ  
Calabaza, nueces  
18



## POSTRES VEGETARIANOS

### CHOCOLATE NYANGBO

Brandy Alexander, pera, haba tonka

10

### LIMÓN

Especias, eneldo, merengue

10

### FLORES

Violeta, azahar, miel, payoyo

10

### PUDDING

Torrija, pistacho, Chantilly, toffee

## POSTRES VEGANOS

### CHOCOLATE

Frutos rojos, haba tonka

10

### LIMÓN

Sorbete, eneldo, almendra

10