



## ENTRÉES VÉGÉTARIENNES ET VÉGÉTALIENNES

### TOMATE DE LOS PALACIOS

Burrata, kalamata, herbes

16

### AIL BLANC ET AIL NOIR

Amande tendre

16

### AUBERGINE

Miel d'Aracena, tomate séchée

16

### PAINS ARTISANAUX

1,50 (par personne)

### AMUSE-GUEULES ET PETIT-FOURS

4 (par personne)

Menus végétarien et végétalien conçus par la Chef Beatriz Fernández.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez consulter notre personnel.

Consultez la disponibilité d'un menu dégustation spécial, adapté à vos besoins.

Prix en euros. Taxes incluses.

## PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

### LÉGUMES

Sabayon, réglisse

18

### CHAMPIGNONS D'ARACENA

Tubercules, œuf poché

18

### VICHYSOISSE

Asperges blanches, pignons de pin, truffe

18

### RIZ

Citrouille, parmesan, noix

18

## PRINCIPAUX VÉGÉTALIENS

### LÉGUMES

De saison, grillées, réglisse

16

### CHAMPIGNONS

D'Aracena, tubercules

18

### VICHYSOISSE

Asperges blanches, pignons de pin, truffe

18

### RIZ

Citrouille, Noix

18



## DÉSSERTS VÉGÉTARIENS

### CHOCOLAT NYANGBO

Brandy Alexander, poire, fève tonka

10

### CITRON

Épices, aneth, meringue

10

### FLEURS

Violet, fleur d'oranger, miel, fromage payoyo

10

### PUDDING

« Torrija », pistache, Chantilly, caramel

10

## DÉSSERTS VÉGÉTALIENS

### CHOCOLAT

Fruits rouges, fève tonka

10

### CITRON

Sorbet, aneth, amande

10