

# MENÚ SAN VALENTÍN

PRECIO 30€

Un plato cada 2 personas a compartir

## SSAM DE FALAFEL (1ud por persona) 6, 10, 11

Versión del bocadillo coreano con falafel homemade + tomates secos + hoja de cogollo + tzaziki de coco, menta y dátiles + pepino + limón encurtido y confitado + tarator + hierbas frescas.

## LA CROQUETA (1ud por persona) 3, 6, 7

Croquetas cremosas de "chorizo" + queso Idiazábal ahumado + emulsión de pera asada trufada.

## AGUACATE BRASEADO MEDITERRANEO 8, 10

Aguacate braseado + emulsión de anacardo y alubia blanca + aliño de naranja y miel + za'atar de almendras + AOVE.

## LA MONIATA 7, 8, 10, 12

Boniato asado + salsa de remolacha y pepinillos + queso feta + lenteja pardina + tomate valenciano + pétalos de cebolla roja con zumaque + pistachos + granada + remolacha + eneldo y menta fresca + lima + aceituna kalamata deshidratada + pepinillos + brotes tiernos + AOVE

## MÁS TACOS (2 Unid) 6, 10, 12

2 tacos de "longaniza" + ragú de setas braseadas + salsa de calabaza asada y trufa + piparras.

## CURRY VERDE DE LA HUERTA 3, 5, 8, 10

Calabacín + brócoli + piña + boniato asado + salsa homemade de curry verde + judías boby braseadas + arándanos deshidratados + cacahuete tostado + pétalos de cebolla roja con zumaque + huevo poché + hojuelas de chile dulce + leche de coco + brotes.

*Acompañado de arroz aromatizado.*

## DULCES MIRADAS

*Para compartir*

### PLUM CAKE DE MANZANA ASADA 6, 8

Vegan plum cake + manzana asada, salteada y caramelizada en su propio jugo + almendras tostadas + salsa de coco, canela y nuez moscada.

*Individual*

### AVELLANA Y CHOCOLATE (1unid) 8, 11

Sweet ball de chocolate + avellanas + dátiles + tahini

*Que nunca falte la salud, ni la mesa compartida.*

*Que nunca falte la salud,  
ni la mesa compartida.*

**DISIDENTE**