

# MENÚ VEGANO

## ENTRADAS

### **Ceviche de plátano verde y tiquisque 14.-**

Macerado en leche de tigre de coco, jengibre y ajonjolí, con cebolla morada, manga madura, tiquisque y banano escalfado, servido con chips de plátano verde y polvo de especias caribeñas.  
(LG s)

### **Ensalada 'Si Como No' 12.-**

Mezclum de hojas verdes, pejibaye, queso de cabra, palmito braseado, cebolla morada encurtida y mayonesa de ajos rostizados y perejil, servida con aderezo de tomillo

### **Toast and roasted tomato 12.-**

Sourdough toast, mint gremolata sauce, roasted tomato, palmito cheese, avocado cream and pickled red onion.

### **Creamed roasted tomato soup 12.-**

Acompañada de queso de cabra y tostada de masa madre y pesto

### **Tomato tarte tatin 16.-**

Tomates confitados, cebolla morada caramelizada con vino tinto, servida con ensaladilla verde con aderezo de tomillo

## MAIN COURSE

### **Risotto 22.-**

Mix de hongos cocidos al vino tinto, con tope de hongos tostados

### **Fettucine 15.-**

Tomate en cubos, maíz dulce y salsa de tomatillo verde, terminado con culantro

### **Chayote del Pacífico 18.-**

Rostizado con aceite de hierbas, salsa de tomates verdes tatemados y aguacate, servidos con pico de piña y maíz y tortillas crujientes

### **Berenjena Rostizada con Pesto Rojo 18.-**

Servida con pesto de tomates secos, puerros asados y papas mini

### **Tacos de Hongos Variados 17.-**

Con crema de aguacate tatemado, ensalada de pepino, culantro, cebolla morada, manzana verde y mayonesa de panameño y perejil.