

VEGAN MENU

APPETIZER:

1.- Ensalada de Falafel

Tomate cherry confitado, mix de lechugas, pepino, hierbabuena, aderezo de aceite de oliva, ajo, cardamom y limón

2.- Ceviche de hongos

3.- Guacamole & Chips

Guacamole servido con chips de tortillas

4.- Canastas de Tomate cherry con aguacate

con chilera de la casa (GFs)

5.- Bruschetta

Tomate, ajo y albahaca con aceite de oliva, pesto

6.- Ensalada Capresse con Tofu

7.- Ensalada verde con manzana, pecanas caramelizadas (no queso azul)

8.- Crema de ayote (SOLO con leche de coco)

MAIN COURSE:

1.- Sandwich de vegetales salteados

Zucchini, hongos, berenjenas salteados con chimichurri y cebolla caramelizada. Su opción de mostaza o pesto, servido en paz focaccia. Acompañado de ensalada verde o papas fritas.

2.- Spaghetti

Broccoli, tomates cherry, zucchini en salsa Pomodoro o pesto

3.- Risotto de Hongos (SIN CREMA)

4.- Wrap Vegano

Zuquini, hongos, chile dulce y berenjena salteados, con ensalada de maíz dulce, cebolla morada, tomates cherry, palmito, lechuga y pepino con aderezo de vinagre balsámico

5.- Arroz a la Pacífica

Arroz salteado con vegetales, soya y aceite de sésamo, servido con ensalada