

MENÚ BENTAYGA VEGETARIANO

BAJO TIERRA

APERITIVOS:

TARTAR DE TUNERA Y LECHE CITRICA

CALABAZA AGRIDULCE

TARTAR DE MANZANA ACIDA

REMOLACHA EN ESCABECHE DULCE

REPRESENTACIÓN DE NUESTRO HUERTO:

SOPA FRIA DE HENO CON NUESTRO CREMOSO DE TOMATE FERMENTADO

CUAJADA DE TRES LECHEs CON SALSA DE CORTEZA DE PINO CANARIO Y
GALLETA BENTAIGA SOBRE TELA DE SACO

SOPA DE CEBOLLA TATEMADA, PAPAS GUIADAS EN LECHE Y ACEITE DE PIPA DE ALMENDRO

BROCOLÍ A LA LLAMA Y PIL PIL DE SUERO

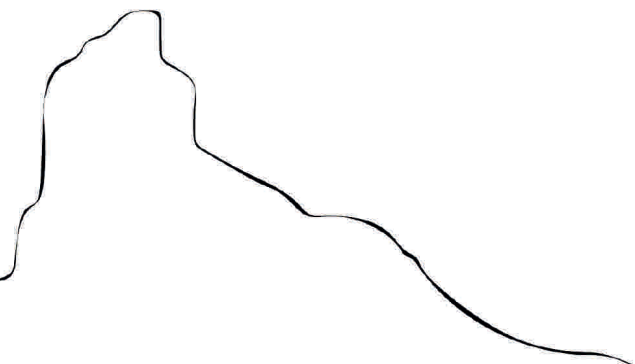
NUESTRA SOPA DE QUESO LIGADA CON BIENMESABE

BERENJENA A LA LLAMA CON HOLANDESA DE VINAGRERA

NUESTRO CALDO VEGETARIANO CON REPOLLO Y VERDURAS DE LA HUERTA

ZANAHORIA EN ESCABECHE Y FLORES

KALE CON SALSA DE TUNERA TATEMADA



muxgo
BORJA MARRERO



POSTRE:

CREMA DE HIERBA LUISA Y MIEL DE TEJEDA CON GALLETA DE TRIGO GARRAPIÑADO.

PETIT FOURS:

MARSHMALLOW DE HIERBAS SILVESTRES.

BOMBÓN DE PINO.

ZANAHORIA BABY DULCE.

SUSPIRO DE TUNERA



CONOCE MÁS, SOBRE NOSOTROS:

PAN Y MANTEQUILLA DE SUERO CON FRUTA DE TEMPORADA 3.50
TABLA DE NUESTROS QUESOS DE PRODUCCIÓN PROPIA 25€ POR PERSONA



muxgo
BORJA MARRERO

-PRECIO: 120€
(BEBIDAS APARTE)
IGIC INCLUIDO
-ARMONIA: 52€