



# Menú de Grupo nº 2 - 2018

## APERITIVOS

HUMMUS CON ENDIVIAS · V C  
SURTIDO DE CROQUETAS DE MANZANA Y DE SETAS

## ENTRANTES

ENSALADA CAÑADÚ · V C  
ENSALADA GRIEGA · C  
ENSALADA DE YOGUR · C  
ENSALADA CON RULO DE CABRA · C

## PLATO PRINCIPAL

DUO DE PASTAS RELLENAS DE SETAS Y DE QUESO GRATINADAS  
LASAÑA DE LA HUERTA  
ARROZ PERSA CON SETAS, TOFU Y ALMENDRAS · V C  
RISOTTO DE SURTIDO DE SETAS A LOS CUATRO QUESOS · C  
COUS COUS DE VERDURAS A LOS FRUTOS SECOS · V  
BERENJENA GRATINADA RELLENA DE CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS · OV · OC  
MOUSSAKA, PASTEL DE BERENJENA CON ESCAMAS DE SOJA  
ESCALOPINES DE SEITAN A LA NATA Y PIMIENTA VERDE FRESCA · OV  
ALBÓNDIGAS DE SOJA CON SALSA DE CHAMPIÑONES  
FUENTE COMBINADA DE ALBÓNDIGAS Y HAMBURGUESAS CON COUS COUS

## POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS Y HELADO DE VAINILLA · C  
COULAN DE CHOCOLATE  
TIRAMISÚ  
TARTA DE QUESO  
TARTA DE FLAN DE COCO · C  
TARTA DE CHOCOLATE · V  
TARTA DE TURRÓN

V - Vegano, OV - Opción vegana, C - Sin gluten, OC - Opción sin gluten

24,00 € · Aperitivo a elegir 1 cada 2 personas, 1 entrante, 1 plato principal y 1 postre por persona. Dos bebidas incluidas (refresco, cerveza San Miguel, Alhambra Especial o vino de la casa). Brindis con burbujas malagueñas Botani Muscat.

28,00 € · Aperitivo a elegir 1 cada 2 personas, 1 entrante, 1 plato principal y 1 postre por persona. Barra libre de bebidas durante la comida (refresco, cerveza San Miguel, Alhambra Especial, Rioja, Ribera). Brindis con burbujas malagueñas Botani Muscat.