

MENÚ DEGUSTACIÓ

# Vegetal

**Tardor / Otoño 2023**

Snack de benvinguda · Snack de Bienvenida

**Crema de betacarotens** · Crema de betacarotenos  
**Galeta formatge i codony** · Galleta de queso y membrillo  
**Galeta d'arròs i alga amb verdures en escabetx** · Galleta de arroz y algas con verduritas escabechadas  
**Consomé de Verdures** · Consomé de verduras  
**La croqueta vegetal**  
*La croqueta vegetal*

**Amanida Eco amb tomàquet marinat a baixa temperatura, formatge cabra amb chia, pastanaga, ceba encurtida, nous, bimi i vinagreta de mel i mostassa**  
*Ensalada Eco con tomate marinado a baja temperatura, queso de cabra con chia, zanahoria, cebolla encurtida, nueces, bimi y vinagreta de miel y mostaza*

**Pa d'algues amb guacamol ecològic i blat de moro torrat**  
*Pan de algas con guacamole y maiz tostado*

**La nostra coca de recapte amb escalibada**  
*Nuestra coca de recapto con escalibada*

**Crema de remolatxa i tomàquet Eco, pera, oli d'alfàbrega**  
*Crema de remolacha y tomate Eco, pera y aceite de albahaca*

**Crema de carabassa , formatge , cibulet, cruixent de moniato.**  
*Crema de calabaza, queso, cilantro, chip de boniato.*

**Paella d'arròs ECO "Marisma" amb verduretes (mínim 2 persones)**  
*Paella de arroz ECO "Marisma" con verduritas (mínimo 2 personas)*

## Pre postre

**Gelat de licor d'arròs Montsià, crumble espècies i llimona** *Helado de licor arroz Montsià, crumble de especias y gel de limón*

**Postre a escollir**  
*Postre a escoger*

**Degustació de 3 formatges catalans**  
*Degustación de 3 quesos catalanes*

Aquest menú pot variar segons el mercat / Es serveix a taula completa.

Este menú puede variar según el mercado / Se sirve a mesa completa.

**45** €  
Persona

**Imprescindible reserva prèvia**  
*Imprescindible reserva previa*

**Begudes no incloses**  
*Bebida no incluida*

