



## MENÚ DE NAVIDAD

24,95€

IVA inclòs

### PRIMEROS / STARTERS

- **Sopa de galets con bolitas de seitán (G,V)**  
Galets soup with small seitan balls (G,V)
- **Crema de calabaza al jengibre**  
Pumpkin and ginger cream soup
- **Tartar de tomate y aguacate con alga nori y rúcula (V, OPSG)**  
Tomato and avocado tartar with nori seaweed and aragula (V, OPSG)
- **Timbal de mozzarella, berenjena, anacardo y cebolla caramelizada**  
Timbal of mozzarella, eggplant, cashew and caramelized onion

### SEGUNDOS / MAIN COURSES

- **Saquito de pasta filo relleno de verduritas y ricotta con salsa de setas (G)**  
Filo pastry stuffed with vegetables and ricotta with mushrooms sauce (G)
- **Medallones de polenta con espinacas a la catalana y crema de puerros (V)**  
Polenta medallions with Catalan spinach and leek sauce (V)
- **Canelones navideños Biocenter con bechamel de calabaza (G)**  
Biocenter Christmas cannelloni with pumpkin bechamel (G)
- **Fricandó de seitán con parmentier de patata (G,V)**  
Fricandó of seitan with potato parmentier (G,V)

### POSTRES / DESSERTS

- **Bizcocho de almendras con cobertura de chocolate**  
Almond sponge cake with chocolate topping
- **Pastel de zanahoria y mousse de tofu (V)**  
Carrot cake and tofu mousse (V)
- **Pastel de queso con coulis de frutos rojos**  
Cheesecake with red fruits coulis
- **Tarta de limón y coco / Lemon and coconut pie**
- **Crumble de manzana (V) / Apple crumble (V)**
- **Pudding de chía con fruta y coco (V)**  
Chia pudding with fresh fruit and coconut (V)

### BEBIDA / DRINK

- **Agua / Water**
  - **Copa de vino / Glass of wine**
- 