

BIOCENTER

el plaer de menjar sa



MENÚ SAN VALENTÍN

24, 95€

PRIMEROS para compartir - STARTERS to share

- **Croqueta de gorgonzola, manzana y nueces (O.V,G)**
Gorgonzola, apple and walnut croquette
- **Palitos de boniato con salsa de albahaca (V)**
Sweet potato sticks with basil sauce
- **Tomate a la plancha con cebolla caramelizada, queso de cabra y nueces (O.V)**
Grilled tomato with caramelized onion, goat cheese and walnuts
- **Cremoso de coliflor con aceite de jengibre (V)**
Creamy cauliflower with ginger oil
- **Huevo roto con patata paja y salsa picante (O.V)**
Broken egg with straw potato and spicy sauce

SEGUNDOS a escoger - MAIN COURSE to choose

- **Seitán chimichurri con patata panadera (V,G)**
Chimichurri seitan with roasted potato
- **Fajitas de heura y mousse de aguacate (V,G)**
Heura fajitas with avocado mousse
- **Berenjenas a la parmesana**
Parmigiana eggplant

POSTRES a escoger - DESSERTS to choose

- **Tarta de queso con mermelada de mango (G)**
Cheesecake with mango marmalade
- **Brownie con sorbete de frambuesa**
Brownie with raspberry sorbet
- **Pudding de chia con fruta y coco rallado (V)**
Chia pudding with fruit and grated coconut
- * **Tenemos otros postres veganos / We have more vegan desserts**

BEBIDA - DRINK

- **Agua - Water**
- **Copa de vino o cava**

A glass of wine or cava

O.V: opción vegana

V: vegano

G: gluten