

MENÚ DE NAVIDAD

26,95€
IVA inclòs

24-25-26 Diciembre
6 Enero

Necesario reserva previa
Reservation required

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**

Disponible Take away!
Available Take away!