

Retiro Vegetariano

Platos estrictamente vegetarianos, muchos completamente veganos

MENÚS MUESTRAS - ALMUERZOS

	VRL1	VRL2	VRL3	VRL4
Aperitivo	Guacamole fresco casero con tostadas	Ensalada del huerto con lentejas, rabinos, y vinagreta de cítricos	Croquetas de verduras con salsa verde	Sopa <i>miso</i> con verduras
Plato Princi-	Hamburguesa vegetal con tomate seco y patata panadera	Arroz <i>rossejat</i> con verduritas, champiñones <i>shiitake</i> y ajo negro	Verduras al vapor con salsa de pesto	Surtido de púdings de verduras
Postre	Macedonia de fruta del tiempo	<i>Brownie</i> de chocolate y nueces	Yogurt de soya con tartar de pera	Tartar de piña con hinojo y coco

	VRL5	VRL6	VRL7
Aperitivo	Hummus de garbanzos y comino con pan de especias y miel	Sopa <i>Vichyssoise</i>	Ensalada refrescante de habitas con eucaliptus y menta
Primer plato	Ensalada de arroz integral con frutas y verduras	Fideuá de setas silvestres con verduras	Tortilla de espinacas a la Catalana
Postre	Sopita de mango	Helado casero de limón	<i>Tiramisú</i>

€19 pp

para 10 huéspedes o más

Precio fijo de **€190**

para menos de 10 huéspedes



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labrugueradepubol.com

 @labrugueradepubol



Los menús cambian según la temporada · Todos los impuestos incluidos

Retiro Vegetariano

Platos estrictamente vegetarianos, muchos completamente veganos

MENÚS MUESTRAS - CENAS

	VRD1	VRD2	VRD3	VRD4
Aperitivo	Crema de alcachofas con tofu ahumado	Ensalada de habas tiernas con uvas <i>moscatell</i>	Pasta <i>Orzo</i> con verduritas y salsa teriyaki de naranja	Verduras asados con salsa de pesto
Primer plato	<i>Soufflé</i> de calabacín, cebolla dulce y trufa blanca al estilo catalán	Brocheta de <i>seitán</i> con pimientos de colores y quinua	Hamburguesa vegetariana con puré de chirivía y pan alemán	Cuscús de saffran con champiñones <i>girolle</i> y calabacín
Postre	Sopita de frutas tropicales	<i>Cheese cake</i> con limón	Tartar de piña con hinojo y coco	Flan de café con nata montada de canela

	VRD5	VRD6	VRD7
Aperitivo	Sopa de remolacha y coco con <i>crudités</i> de verduras	Crema de tubérculos con maíz a la brasa	Ensalada de aguacate, espinacas, tomates <i>cherry</i> y frutas rojas
Primer plato	Tortilla a la escalivada, con escarola i nueces	Torta “coca” de calçots con romesco verde	<i>Quiche</i> de puerros y alcachofas
Postre	Batido de yogurt con mini-magdalenas de manzana	Mini carob cakes, with nuts	Flan de coco con hojuelas de chocolate negro

€19 pp

para 10 huéspedes o más

Precio fijo de **€190**

para menos de 10 huéspedes



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labruguera depubol.com

 @labruguera depubol



Los menús cambian según la temporada · Todos los impuestos incluidos