



Descubre los
Menús
de Navidad
vegetariano

Somiart

Menú 35€

ENTRANTES (PARA CADA 4)

- Ensaladilla SomiArt vegetariana
Plato libanés vegano (coliflor marinada con verduras
salteadas sobre humus y rúcula)
Coca de hortalizas con salsa de pimiento asado y
anacardo

PRINCIPAL A ELEGIR

- Calabacín relleno al horno con salsa de piquillos
Arroz meloso de shitakes y ajos tiernos
Steak de celeriac, puré de patatas y verduritas
salteadas

POSTRES A ELEGIR

- Yogur griego Somiart con mermelada ácida de
arándanos y miel.
Macedonia casera
Piña a la brasa, crumble de plátano y nieve de coco

Pan y café incluido
+10€ Bebida incluida durante la comida
(condiciones en la última página)

Menú 45€

ENTRANTES (PARA CADA 4)

Ensalada de burratas, tomate Cherokee y pesto de anacardos

Plato libanés vegano (coliflor marinada con verduras salteadas sobre humus y rúcula)

Rollito vietnamita a la plancha con bechamel vegana

PRINCIPAL A ELEGIR

Zanahoria arcoíris asadas sorbe puré de calabaza al ras al hanout

Meloso de setas de temporada

Musaka vegana : base de patatas, ragú de verdura, berenjenas asadas, bechamel de coliflor y anacardos

POSTRES A ELEGIR

Brownie de ghee, nata amarga y crumble de nueces

Ciruelas al vino con helado de vainilla

Nata con nueces caramelizadas

Pan y café incluido

+10€ Bebida incluida durante la comida

(condiciones en la última página)

Condiciones

-Los menús incluyen pan y café
-Las opciones de bebida incluida se sumará un suplemento en el que se incluirá : cerveza de barril (Mahou 5*), refrescos, agua y vino.

---->Suplemento de 10€ con la siguiente bodega:

- Vino Blanco: Merviedro Audentia Chardonnay
- Vino tinto: Merviedro Ardentía Petit Verdot

---->Suplemento de 15€:

- Vino Blanco: Ramon Bilbao Verdejo
- Vino tinto: Ramon Bilbao Crianza

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzaran a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminaría con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad y abonándose en el momento.

-Una semana previa necesitaremos saber los principales .

-Estos menús no estarán disponibles el día 25 y 31 de diciembre y el 1 de enero.

-El día del evento cobraremos el numero total de comensales que estén confirmados 72 horas antes

-Se abonara 20% de total en concepto de fianza al realizar la reserva