

# Carta para Eventos

Albóndigas con salsa de tomate

Cazuelitas de arroz con verduras

Chorizo a la sidra

Crudités con humus

Nachos con guacamole

Empanada de pisto

Ensalada La Tierra

Ensaladilla rusa

Mini cachopos La Tierra

Mini hamburguesas (4 uds.)

Mini pizzas (4 uds.)

Nuggets de seitán

Patatas alioli

Patatas bravas

Patatas fritas

Brochetas de soja tex y champiñones

Setas a la plancha

Soja tex guisada

Tabla de patés (4 variedades)

Tortos con boloñesa

Tortos con setas a la pimienta

Revuelto de tofu

Vasitos de sopas de ajo (4 uds.)

Vasitos de vichyssoise (4 uds.)



## POSTRES

Apple pie con helado

Arroz con leche

Banana split

Picatostes a la sidra

Brochetas de fruta con chocolate fundido

Frixuelos con azúcar o chocolate

Tarta de cabello de ángel

Tronco de chocolate

Elige entre estos platos o haznos tus sugerencias para crear un evento a tu medida  
(entre 10 y 20 personas)

# Pinchos

Bollinos preñaos

Cazuelitas de arroz

Chorizo a la sidra

Empanada

Ensaladilla rusa

Fish and chips

Frixuelo salado

Mini hamburguesa

Mini pizza

Noquerones en vinagre

Nuggets de seitán

Patatas alioli

Patatas bravas

Picadillo de chorizo

Pincho moruno

Pincho de queso y coleslaw

Sausage roll

Setas a la plancha

Soja tex al ajillo

Láminas de patata con pimentón

Tosta de paté

Tosta de queso

Tempura de verduras

Timbal de patatas, pimientos y cebolla

Torto con boloñesa

Torto de salsa de queso y setas

Tosta con AOVE y tomate

Tosta de revuelto de tofu

Tosta con sobrasada

Tosta de heura

Vasito de sopas de ajo

Vasito de vichyssoise

Vasito de crema de legumbres

Vasito de crema de verduras

Pincho de berenjena y champiñones

Aceitunas verdes y negras en brocheta

Banderilla de fruta y tofu ahumado

Espárrago con mayonesa de nueces

Hojaldre de setas

Morcilla con mermelada de pera



En la pizarra podrás ver qué pinchos tenemos cada día disponibles.  
Podrás degustarlos hechos al momento para ti.

# Buddha Bowls

Dicen unos que los Buddha Bowls pueden tener como origen los cuencos que los monjes budistas llenaban con los alimentos variados que les iban entregando a su paso como limosna y otros, que se debe el nombre a su parecido con la barriga de Buda.

A nosotros lo que más nos ha gustado es la idea de un plato combinado más saludable, variado, lleno de color y de sabor, así que hemos decidido incorporarlos a nuestra oferta gastronómica como plato principal en el día a día.

Lleva una combinación de los principales grupos alimenticios que iremos variando en función de los vegetales que tengamos de temporada.

En todo caso, en un Buddha Bowl siempre encontraremos una porción de hidratos de carbono (arroz, quinoa, pasta, cuscús, patata...), una porción de proteína vegetal (legumbres, seitán, frutos secos, tofu...), una porción de vegetales frescos (hojas verdes, tomate, zanahoria, remolacha...), una porción de vegetales cocinados (cremas vegetales, calabacín, berenjena, coliflor...), una porción de grasa vegetal (semillas, aguacate, frutos secos...) y algún rico aliño o salsa.



Cada día actualizaremos el menú en nuestras redes sociales