

**VEGAN**

**ESTIU 2019**



## APPETIZERS

Pan con tomate | 6

Manzanilla olives from Spain | 8

*Aceitunas manzanilla con hueso*

Beet foam, cucumber tartare, orange and lemon | 10

*Espuma de remolacha, tartar de pepino, naranja y limón*

Patatas bravas with vegetable brunoise | 16

*Patatas bravas con brunoise de verduritas*

Smoked cashews, pistachios and candied almonds | 6

*Anacardos ahumados, pistachos y almendras garrapiñadas*

## SALADS + VEGETABLES

Beet-pistachio-raspberry ravioli salad with pistachio oil | 14

*Ravioli de remolacha con frambuesa y pistachos*

Watermelon salad, baby greens, basil leaves and vinegar reduction | 10

*Ensalada de fruta de temporada, brotes tiernos, albahaca y reducción de vinagre*

Roasted red bell peppers, eggplant, olive tapenade and fresh oregano | 14

*Escalivada, aceitunas y orégano fresco*



## SOUPS

Fresh gazpacho with basil leaves and fruit | 15

*Gazpacho, albahaca y frutas*



## MAIN

Ratatouille with tomato, onion, zucchini, and bell peppers | 17

*Pisto de tomate, cebolla, calabacín y pimientos*

Sautéed Navarra kidney beans with green peas, bok choy, carrot purée, raisins and pine nuts | 19

*Alubias de Navarra salteadas con ajo, guisantes, acelga china, puré de zanahoria, piñones y pasas*

Porcini rice with grilled zucchini and asparagus | 19

*Arroz de ceps con calabaza y espáragus*

Assortment of Navarra Kidney beans with porcini rice and ratatouille | 23

*Surtido de alubias con arroz de ceps y pisto*

## DESSERT

Seasonal fruit salad with orange and passion fruit juice | 10

*Ensalada de frutas con zumo de naranja y fruta de la pasión*

