

VEGAN

TARDOR 2020



APPETIZERS

Pan con tomate | 6

Manzanilla olives from Spain | 8

Aceitunas manzanilla con hueso

Avocado timbal with diced tomato, pink grapefruit and sesame lemon vinaigrette | 12

Timbal de aguacate, tomate y pomelo

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 and pistachio oil | 15

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

Sautéed green peas with garlic, artichokes and fresh mint | 14

Salteado de guisantes con ajo, alcachofas y hojas de menta



SOUPS

“Salmorejo de Amatxu” fresh chilled tomato soup, sherry vinegar, and olive oil | 15

Salmorejo con vinagre de jerez y aceite de oliva

Du Puy lentil soup with carrots and turnips | 15

Sopa de lentejas, zanahoria y nabo

MAIN

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

Pisto de tomate, cebolla, calabacín y pimientos

Sautéed Navarra kidney beans with bok choy, raisins and pine nuts | 19

Alubias de Navarra salteadas con ajo, acelga china, 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

