

MENÚ AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES

19 de mayo

APERTITIVOS

Habas con jamón

Revuelto de guisantes, setas, cebolletas y ajos tiernos

Tataki de atún macerado con salsa de soja

SURTIDO DE GUIOSOS

Fabada asturiana

Cocido andaluz

Lentejas con verduritas

SORBETE

Sorbete de sandía con teja de cacahuets

CONTINUAMOS CON

Salmón a la sal con vinagreta templada de pistacho y brotes de alfalfa

- Judías verdes salteadas
- Patatas Anna
- Hummus especiado

POSTRE

Bizcocho esponjoso de harina de garbanzos con helado de vainilla,
semifrío de queso azul y frutos rojos