

## MENÚ GRUPOS

Milhojas de patatas bravas con chutney de tomate  
y emulsión de ajo rostizado

Croquetas de pimiento a la brasa con emulsión  
de jalapeño y polvo de cebolla

Hummus de alubias blancas Michigan con galleta  
de semillas y aceite de alga nori

Blinis de garbanzo con emulsión de chucrut de  
hinojo, calabacín a la brasa y albahaca

Pan plano de patata fermentada con zaatar

-

Coliflor confitada sobre cama de puré de coliflor  
con chocolate blanco y coliflor encurtida

Zanahorias rostizadas con romesco de tomate  
a la brasa y su propia gremolata

Berenjena ahumada pintada en miso a la brasa con semillas  
de lino y sésamo tostado sobre radicchio y vinagreta de miel

-

Petit fours de crema de dátil con semillas

Brownie vegano con cremoso de cardamomo, turrón  
de Halva y dulce de leche de almendras

Delicias de músico de harina de espelta con confitura  
casera de uva pasa moscatel y nata fresca

-

2 bebidas por persona  
(Aguas incluidas)

Vino tinto, vino blanco, cervezas, refrescos



40€ IVA incluido

Hecho con fuego en Fat Veggies

## MENÚ GRUPOS

Milhojas de patatas bravas con chutney de tomate  
y emulsión de ajo rostizado

Croquetas de pimiento a la brasa con emulsión  
de jalapeño y polvo de cebolla

Hummus de alubias blancas Michigan con galleta  
de semillas y aceite de alga nori

Blinis de garbanzo con emulsión de chucrut de  
hinojo, calabacín a la brasa y albahaca

Pan plano de patata fermentada con zaatar

-

Polenta con stracciatella y veggies de verano

Tomate cor de bou ahumado con rúcula y  
olivas deshidratadas

Remolachas ahumadas con labneh de cabra y pólvora

Mini galette de puerro y pecorino

Zanahorias rostizadas con romesco de tomate  
a la brasa y su propia gremolata

-

Petit fours de crema de dátil con semillas

Brownie vegano con cremoso de cardamomo, turrón  
de Halva y dulce de leche de almendras

Delicias de músico de harina de espelta con confitura  
casera de uva pasa moscatel y nata fresca



49€ IVA incluido

Hecho con fuego en Fat Veggies