

Menú cena nochevieja 2025 Vegano

Aperitivo

Pimientos del piquillo confitados rellenos de champiñón y nueces
Tershi (pate cremoso de calabaza y ajo)
Dip de berenjena especiado

Entrante

Pastel de pimientos asados con caviar de aove y canónigos

Sopa

Sopa de puerro y boniato con quinoa y germinados

Pescado

Galets con champiñón y salchichas veganas

Carne

Albóndigas de tofu con salsa de albaricoque

Postre

Armonía de chocolate y caramelo

Uvas de la suerte

Dulces navideños

Bodega

Manzanilla, cervezas, refrescos, agua mineral

Vino banco Verdejo Melior

Vino tinto Finca Resalso

Cava Jaume Serra

Café o infusión

New Year's Eve Vegan Dinner Menu 2025

Appetizers

Confit piquillo peppers stuffed with mushrooms and walnuts
Tershi (creamy pumpkin and garlic pâté)
Spiced eggplant dip

Starter

Roasted pepper terrine with olive oil caviar and lamb's lettuce

Soup

Leek and sweet potato soup with quinoa and sprouts

Fish Course (Vegan-style)

Pasta shells (*galets*) with mushrooms and vegan sausages

Main Course

Tofu meatballs with apricot sauce

Dessert

Harmony of chocolate and caramel
Lucky grapes
Christmas sweets

Drinks

Manzanilla sherry, beer, soft drinks, mineral water
"Melior" Verdejo white wine
"Finca Resalso" red wine
Jaume Serra Cava
Coffee or herbal tea

Menu Dîner Réveillon 2025 Végan

Amuse-bouche

Piquillos confits farcis aux champignons et aux noix

Tershi (pâté crémeux de potiron et d'ail)

Dip d'aubergine épicé

Entrée

Terrine de poivrons rôtis avec caviar d'huile d'olive et mâche

Soupe

Soupe de poireau et patate douce avec quinoa et germes

Plat « poisson » (version végétane)

Pâtes *galets* aux champignons et saucisses véganes

Plat principal

Boulettes de tofu à la sauce abricot

Dessert

Harmonie de chocolat et caramel

Raisins porte-bonheur

Douceurs de Noël

Boissons

Manzanilla, bières, sodas, eau minérale

Vin blanc Verdejo « Melior »

Vin rouge « Finca Resalso »

Cava Jaume Serra

Café ou infusion

Veganes **Silvesterabend-Menü 2025**

Aperitif

Kandierte Piquillo-Paprika gefüllt mit Champignons und
Nüssen

Tershi (cremiger Kürbis-Knoblauch-Aufstrich)
Würziger Auberginen-Dip

Vorspeise

Paprikaterrine mit Olivenöl-Kaviar und Feldsalat

Suppe

Lauch-Süßkartoffel-Suppe mit Quinoa und Sprossen

Fisch - Gang (vegan)

Pasta-Muscheln (*Galets*) mit Champignons und veganen
Würstchen

Hauptgang

Tofu-Bällchen in Aprikosensoße

Dessert

Komposition aus Schokolade und Karamell
Glückstrauben
Weihnachtliche Süßigkeiten

Getränke

Manzanilla-Sherry, Bier, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser
Weißwein Verdejo „Merlior“
Rotwein „Finca Resalso“
Cava Jaume Serra
Kaffee oder Kräutertee