Ingresos

A los consumidores del hospital de Santiago realizaremos un descuento del 10%=15,29€. Se realizará un pago recurrente, teniendo estipulados 100 menús diarios=2.800 mensuales.

El precio de nuestro menú anterior es de 16,99€ en restaurante. Se realiza en pago único, dependiendo de las ventas de los menús diarios.

Presentamos la siguiente carta disponible en el local. Se realizará un pago único.



Entrantes y Primeros Platos

Crema de calabaza y zanahoria 6,50€

Sopa cremosa elaborada con calabaza, zanahoria, cúrcuma, caldo de verduras casero y un toque de aceite de oliva virgen extra.

Tartar de aguacate y salmón 9,00€ ahumado

Dados de aguacate y salmón ahumado, aliñados con lima, eneldo fresco y un toque de sésamo tostado.

Ensalada de quinoa y 9.99€ espárragos

Quinoa mezclada con espárragos a la plancha, tomates cherry, aceitunas negras y aliño de mostaza y miel.

Ceviche de pescado blanco 10,50€

Pescado fresco marinado en jugo de lima, cebolla morada, cilantro y ají, acompañado de boniato cocido.

Verduras al vapor con hummus 5,99€ de garbanzos y pimentón

Variedad de verduras de temporada al vapor, servidas con hummus especiado al estilo casero.

Bebidas

Agua 1I	2,00€
Té matcha	3,50€
Refrescos	2,50€
Vinos Blanco copa	2,20€
Botella Blanco	12,50€
Botella tinto	13,50€
Vino Tinto copa	2,20€
villo Tilito copa	2,20

CARTA

Platos principales

Salmón a la plancha con puré 12,50€ de coliflor

Lomo de salmón fresco a la plancha servido con un cremoso puré de coliflor y un toque de ajo asado.

Pollo al romero con verduras 10,99€ salteadas

Pechuga de pollo marinada en aceite de oliva, romero y ajo, acompañada de calabacín, zanahorias y pimientos salteados.

Hamburguesa vegana de 9,50 € lentejas y remolacha

Hamburguesa casera elaborada con lentejas, remolacha, cebolla y especias, servida con chips de batata al horno.

Bacalao al horno con salsa de 13,99€ tomate natural y albahaca

Bacalao cocido al horno con una delicada salsa de tomate, ajo y albahaca fresca.

Risotto de quinoa con setas y 11,00€ parmesano vegano

Quinoa cocinada al estilo risotto con setas variadas, espinacas frescas y queso vegano rallado.

Postres

Crema de mango con leche de coco	4,50€
Helado de plátano y cacao	4,50€
Tarta de zanahoria sin harina	5,50€
Mousse de yogur griego y frutos rojos	5,00€
Brownie de chocolate y nueces (sin gluten)	6,00€