

MENÚ VEGANO

GUSTATIO

Ensalada con aceite de violetas
Aceite macerado con esencia de violeta

Cicer de Apicio
Humus de garbanzos con sésamo



Epityrum de Catón el Viejo
Aceitunas con aceite, vinagre y especias

Lentejas con castañas de Apicio
Con ruda, laser y comino



PRIMA MENSA

Calabaza a la Alejandrina
Con piñones, vino dulce, comino, dátiles y laser



Repollo relleno de verduras
Acompañado con guarnición de
Apotermo (sémola cocinada con frutos secos)



SECUNDA MENSA

Postres según temporada

Acompañado de ½ litro de vino aromatizado, mosto
o agua y pan. (No incluye refrescos ni bebidas
bárbaras)



40 € todo incluido

VINOS

♠ Protos Roble (Ribera del Duero)	€ 20
-----------------------------------	---------

Vinos de Extremadura

Tintos

♠ Señorío de Oran Buche crianza	16
♠ Pradomayo (ecológico)	14
♠ Viña Jateal	9

Blancos

♠ Almonazar Semidulce	14
♠ Pradomayo Eva (ecológico)	14
♠ Cava Vía de la Plata	16

Otros vinos

♠ Jarra de mulsum romano especiado	7
♠ Copa de mulsum romano especiado	3
♠ Copa de vino Pradomayo	3
♠ Copa de vino Viña Jateal	2,5

BEBIDAS BÁRBARAS

Cerveza

♠ Tercio Estrella Galicia (con y sin alcohol y radler)	3
♠ Hidromiel	3,5
♠ Jarra de cerveza	5

BEBIDAS MÁS BÁRBARAS AÚN

♠ Mojito y combinados	8
♠ Refrescos	3
♠ Café e infusiones	1,8
♠ Botellín de agua con gas	1,8
♠ Botellín de agua	1
♠ Botella de agua 1'5 litros	2