

MENÚ VEGETARIANO

GUSTATIO

Moretum de Virgilio

Majado de queso con hierbas frescas



Cicer de Apicio

Humus de garbanzos con sésamo



Epityrum de Catón el Viejo

Aceitunas con aceite, vinagre y especias

Picadillo de col de Apicio

Con ruda, laser y cilantro

PRIMA MENSA

Calabaza a la Alejandrina

Con piñones, vino dulce, comino, dátiles y laser



Albóndigas de cardo de Apicio

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)



39 € todo incluido