

## 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)



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