

MENU DEL DIA

GREEN HOUSE

ENTRANTES

ROLLITOS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA.

TOSTA DE CREMA DE ANACARDOS; PAPAYA Y
ESPINACAS CON VINAGRETA DE YUZU. OSG

PISTO DE VERDURAS CON HUEVO A BAJA
TEMPERATURA Y REGAÑAS. OSG

PLATO PRINCIPAL

CACHOPO DE POLLO RELLENO DE GRELOS Y
QUESO DE ARZUA ACOMPAÑADO DE ARROZ
BASMATI Y SALSA DE TAMARINDO.

TATAKI DE ATÚN ROJO CON CREMA DE
CALABAZA Y PICADILLO DE PIMIENTO ROJO. GF

POSTRES

Trampantojo de manzana.

Carpaccio de higos con sorbete
frambuesa. GF

BY

11,5€

MEDIO M 7,5€

LA POSTRE