

## RESPETANDO LAS COSTUMBRES:

*nuestro chef*  
**David Ariza**

Recuperador de los usos tradicionales de la cultura gastronómica mediterránea por vocación, nuestro poeta de los fogones es un especialista en la cocina con plantas silvestres, los arrozos y peces.

## *Super-alimentos*

Se trata de alimentos, principalmente frutas y verduras, ricos en nutrientes (superior al que puedan tener otros alimentos), beneficiosos para la salud y el bienestar.

El contenido de vitaminas, antioxidantes, minerales, fibra, fitonutrientes presentes en ellos, nos da un impulso extra para ayudar a prevenir enfermedades y el envejecimiento.

## ENTRANTES

### DIPEA: HUMMUS DE GARROFÓ O REMOLACHA

¡Elige un snack para untar sano y diferente! Tu hummus con:

- ☑ **CHIPS DE VERDURAS O CORTE CASERO DE BONIATO** . 7,5  
▼ ¿Vegano? Pide nuestra mayonesa de algas.
- ▼ ☑ **FORTALEZA EN CREMA** ..... 6  
fuente de vitamina A y antioxidantes: zanahoria y calabaza ecológicas con jengibre.
- NEW** ☑ **CREMA DE REMOLACHA** ..... 6  
▼ ☑ con remolacha, patata, cebolla, cúrcuma y jengibre.
- ▼ ☑ **DIPEA: OSTRAS VEGANAS**..... 7  
hojas marinas de la huerta con emulsión casera.
- NEW** **ALCACHOFAS A LA CREMA**..... 9,5  
▼ alcachofas confitadas con aceite de carbón de laurel, cebolla crujiente, crema de almendra, praliné y queso rallado.
- ▼ **COCA-PIZZA DE VERDURAS DE LA HUERTA**..... 10  
berenjena, tomate pasificado, crema de almendras, tapenade, brotes y queso Comté Cantagruillas.  
▼ También tenemos versión vegana.
- ▼ **AUBERGINE** ..... 8,5  
berenjenas asadas con crema de almendra picada praliné y sal de Añana.
- FIGATELL** ..... 8,5  
el chef David Ariza reinventa la típica sepia a la plancha. Presentada como un burger (sin pan), con picada de almendra, praliné y macerada durante 12 horas.
- QUICHÉ DE JAMÓN Y QUESO PARMESANO** ..... 8  
con tomate, caldo miso, nata de arroz, crema de almendra y harina de espelta. Servido con mezclum.

**LUNCH DINNER**  
MEDIODÍA Y NOCHE