

Menus especiales

Cafe del fin Taller del moro 1

Menu degustación Platos de la casa. 22 euros/comensal.

Platos a compartir cada 4 Comensales.

- Ensalada de Queso de cabra, cebolla caramelizada, almendras y pasas.
- Canutillos de gambas con salsa agridulce.
- Surtido de croquetas caseras (Jamón, puchero, morcilla y setas)
- Heura en tempura (Proteína vegetal sin gluten), salteada con zanahoria y judías y dos salsas de soja y agridulce vegana).
- Surtido de Pates Vegetales, (champiñón, remolacha, olivada y bimi)

Postre y bebidas.

- Helado Tiramisu o Vainilla con chocolate y galleta.
- Solan de cabras 1,5l y botella de vino Camina Tempranillo a compartir cada 4 comensales.

Precio. 22 euros /Comensal. Impuestos incluidos.

Menu 22 Euros.

Primer Plato a elegir:

- Crema castellana de garbanzos y puerro
- Crema de Lentejas, puerro y cebolla.
- Caña de Caldo casero de Jamón y pollo.

Platos a compartir cada 4 comensales.

- Heura en tempura (Proteína vegetal sin gluten), salteada con zanahoria y judías y dos salsas de soja y agridulce vegana).
- Surtido de Pates Vegetales, (champiñón, remolacha,olivada y bimi)

Plato Principal a elegir:

- Seitan relleno con ciruelas, pasas y pistachos al horno.
- Solomillo de cerdo al horno, con salsa de vino, mostaza y miel.
- Lomo de merluza a la cazuela con patata cocida

Postre y bebidas:

- Helado Tiramisu o Vainilla con chocolate y galleta.
- Solan de cabras 1,5l y botella de vino Camina Tempranillo a compartir cada 4 comensales.
- Opción vegana- Tarta Zanahoria y Tofu Casera.

Menu 26 euros.

Platos a compartir cada 4 Comensales.

Ensalada de Queso de cabra, cebolla caramelizada, almendras y pasas.

Canutillos de gambas con salsa agridulce.

Surtido de croquetas caseras (Jamón, puchero, morcilla y setas)

Surtido de Pates Vegetales, (champiñón, remolacha, olivada y bimi)

Plato Principal a elegir:

Lomo de Bacalao confitado con pisto manchego

Entrecott de Ternera con Patata panadera.

Seitan relleno con ciruelas, pasas y pistachos al horno.

Postre y bebidas.

-Degustacion de Tartas de la casa.

-Opción vegana- Tarta Zanahoria y Tofu Casera

-Solan de cabras 1,5l y botella de vino Allegranza , Tempranillo-shiraz , a compartir cada 4 comensales.

Menu 30 euros.

Platos a compartir cada 4 Comensales.

-Ensalada de Queso de cabra, cebolla caramelizada, almendras y pasas.

-Canutillos de gambas con salsa agridulce.

-Surtido de croquetas caseras (Jamón, puchero, morcilla y setas)

-Surtido de Pates Vegetales, (champiñón, remolacha,olivada y bimi)

Plato Principal a elegir:

-Solomillo de Ternera , con Padron y Patata Rosa.

-Lomos de lubina al horno con vinagreta de verdura.

Postre y bebidas.

-Degustacion de Tartas de la casa.

-Solan de cabras 1,5l y botella de vino Camina Roble , a compartir cada 4 comensales.

Para confirmar sus reservas , necesitaremos una vez asegurada la disponibilidad por nuestra parte , teléfono del responsable de la reserva, y 4 días antes de la comida o cena, la elección de platos principales , y Primeros si así lo pide el menú con varias opciones.

Esperamos que nuestra nueva propuesta les anime a descubrir mas productos vegetales, sin renunciar a los platos de siempre.

Y para todos aquellos que ya los incluyeron definitivamente...Muchas gracias por pensar en vosotros, y en la sostenibilidad de nuestro Planeta.

En nuestras manos esta también aportar cada uno lo que podamos, para mantener nuestra calidad de vida diaria.

➤ Quedamos a vuestra disposicion en cafedelfin@hotmail.es para informar de disponibilidad en día , y gestionar vuestras reservas si estáis interesad@