

**MENÚ VEGETARIANO**

***Aperitivo***

Croquetas de morcilla vegana

***Entrantes***

Tabla de patés vegetales caseros con pan de pueblo (Humus con polvo de espelet, zanahoria con jengibre o remolacha según mercado, queso fresco con ajetes frescos)

Ensalada estilo casar con verduras de temporada y Tempé de garbanzos salteado.

Espárragos frescos confitados con veganesa de setas

***Segundo***

Lasaña de verduras y setas al pesto

***Postre***

Tartaleta de chocolate negro con sorbete de naranja natural

Pan agua, Vino Crianza de Rioja Alavesa

(30€)

**MENU BEGETARIANO**

***Aperitiboa***

Odolki begano-kokretak

***Sarrerak***

Etxeko landare-pate taula herriko ogiarekin

(Humus espelet-hautsarekin, azenarioa jengibrekin edo erremolatxarekin, merkatuaren arabera, gazta freskoa baratxuri berri freskoekin)

Entsalada casar-eko erara denboraldiko barazkiekin eta txitxirio-tempe salteatua.

Zainzuri fresko konfitatuak perretxiko-beganesarekin

***Bigarrena***

Barazki-lasagna eta perretxikoak pesto erara

***Postrea***

Txokolate beltza-tartaleta laranja naturaleko sorbetearekin

Ogia, Ura , Arabako erioxako ardoa

(30€)