

VIVA TERRA

MENU

Jueves/Thursday

ENTRANTES / STARTERS

SALMOREJO SUAVE CON HUEVO Y JAMÓN

SALMOREJO ACOMPAÑADO DE HUEVO, VIRUTAS DE JAMÓN Y ACEITE DE ALBAHACA.
SALMOREJO, WITH A SILKY TEXTURE SERVED WITH EGG, SERRANO HAM SHAVINGS, AND BASIL OIL.

ENSALADA CÉSAR (MENÚ)

LECHUGA ROMANA FRESCA, CRUJIENTES CROUTONS DE PAN INTEGRAL TOSTADOS EN HORNO MIXTO, LÁMINAS DE PECHUGA DE POLLO JUGOSA, QUESO PARMESANO Y SALSA CÉSAR CREMOSA.
FRESH ROMAINE LETTUCE, CRUNCHY WHOLEMEAL CROUTONS TOASTED IN A MIXED OVEN, SLICES OF JUICY CHICKEN BREAST, PARMESAN CHEESE, AND CREAMY CAESAR DRESSING.

CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE Y PIPAS TOSTADAS

CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE ACOMPAÑADA DE PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS 100% VEGETAL Y SIN GLUTEN.
PUMPKIN CREAM WITH GINGER SERVED WITH TOASTED PUMPKIN SEEDS. 100% PLANT-BASED AND GLUTEN-FREE.

SOPA DE PICADILLO ANDALUZ

CALDO DE COCIDO ANDALUZ (HUESOS DE TERNERA, JAMÓN SERRANO Y GARBANZOS) CON FIDEOS GRUESOS, VERDURAS POCHADAS Y TROPEZONES DE CARNE.
TRADITIONAL ANDALUSIAN BROTH (BEEF BONES, SERRANO HAM, AND CHICKPEAS) WITH THICK NOODLES, SAUTÉED VEGETABLES, AND CHUNKS OF MEAT.

QUICHE SALADA DE ESPINACAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y POLLO

QUICHE HORNEADA CON MASA QUEBRADA CRUJIENTE, RELLENO CREMOSO DE ESPINACAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y POLLO JUGOSO. MEZCLA DE HUEVOS Y NATA AL HORNO. ACOMPAÑADA DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA DE LIMÓN.
SAVORY QUICHE WITH A CRISPY SHORTCRUST BASE, CREAMY FILLING OF SPINACH, CARAMELIZED ONION, AND JUICY CHICKEN. BAKED WITH EGGS AND CREAM. SERVED WITH A GREEN SALAD AND LEMON VINAIGRETTE.

PRINCIPALES / MAINS

CURRY DE GARBANZO CON ESPINACAS Y COCO CON TOQUE DE LIMA ASADA

UN CURRY CREMOSO DE GARBANZOS TOSTADOS CON ESPECIAS, ESPINACAS BABY, LECHE DE COCO LIGHT Y UN TOQUE CÍTRICO DE LIMA ASADA. CON CRUJIENTE DE CEBOLLA Y CILANTRO FRESCO.
A CREAMY CURRY OF SPICED ROASTED CHICKPEAS, BABY SPINACH, LIGHT COCONUT MILK, AND ROASTED LIME ZEST. SERVED WITH CRISPY ONION AND FRESH CILANTRO.

PASTA RIGATONI CON RAGÚ VEGETAL

PASTA AL DENTE CON RAGÚ VEGETAL DE LENTEJAS, CHAMPIÑONES Y TOMATE, ENRIQUECIDO CON VINO TINTO Y HIERBAS PROVENZALES. ACABADO CON QUESO PECORINO RALLADO
AL DENTE PASTA WITH A VEGETABLE RAGÚ OF LENTILS, MUSHROOMS, AND TOMATO, ENRICHED WITH RED WINE AND PROVENÇAL HERBS. FINISHED WITH GRATED PECORINO CHEESE

POLLO AL HORNO AROMATIZADO Y PATATAS GAJOS CON HIERBAS PROVENZALES

MUSLOS DE POLLO MARINADOS CON LIMÓN, AJO Y HIERBAS PROVENZALES, ASADOS LENTAMENTE CON PATATAS GAJO CRUJIENTES.
CHICKEN THIGHS MARINATED WITH LEMON, GARLIC, AND PROVENÇAL HERBS, SLOWLY ROASTED WITH CRISPY POTATO WEDGES.

MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES Y PATATAS

LOMOS DE MERLUZA EN SALSA VERDE PERFUMADA CON AJO, PEREJIL Y VINO BLANCO. ACOMPAÑADO DE GUISANTES Y PATATAS.
HAKE FILLETS IN GREEN SAUCE INFUSED WITH GARLIC, PARSLEY, AND WHITE WINE. SERVED WITH PEAS AND POTATOES.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON ARROZ INTEGRAL Y SETAS, SALSA DE SETAS UMAMI CON JENGIBRE Y MISO

ALBÓNDIGAS DE TERNERA ECOLÓGICA CON ARROZ INTEGRAL Y SETAS SALTEADAS. ACOMPAÑADO DE SALSA DE SETAS, JENGIBRE Y MISO.
ORGANIC BEEF MEATBALLS WITH WHOLEGRAIN RICE AND SAUTÉED MUSHROOMS. SERVED WITH AN UMAMI MUSHROOM SAUCE WITH GINGER AND MISO.

+ BEBIDA, PAN Y POSTRE O CAFÉ

+ DRINK, BREAD & DESSERT OR COFFEE

PRECIO MENÚ: 14.50 € (IVA INCLUIDO)

MENU PRICE: €14.50 (VAT INCLUDED)