



## **MENÚ ESPECIAL CUINA OBERTA**

Del 31 de Marzo al 10 de Abril

**VEGETARIANO**



### **ENTRANTES** a compartir

Mousse de espárragos blancos huevo codorniz y guisante lágrima

Tartar de algas, naranja y aguacate sobre endivia y vinagreta de almendra

Buñuelo de queso y verduras especiadas

Guiso de habas, alcachofas y trigueros al Kanalla Blanco

### **PLATO PRINCIPAL**

Paella de acelga roja, garbanzos y coliflor con fondo de frutos secos

### **POSTRE**

Torrija caramelizada de *panquemao* con espuma de horchata

**24,00€\***

\*Bebida no incluida\*



## **CUINA OBERTA SPECIAL MENU**

From March 31 to April 10

**VEGETARIAN**



### **STARTERS** to share

White asparagus mousse with quail egg and tear pea

Tartar with seaweed, orange, avocado on endive and almond vinaigrette

Cheese fritter and spiced vegetables

Broad bean, artichoke and wild asparagus stew with Kanalla White Vermouth

### **MAIN COURSE**

Paella with red chard, chickpeas and cauliflower with nuts

### **DESSERT**

Caramelized French toast with *horchata* foam

**€24,00\***

\*Drinks NOT included\*