



Tricolor (Veggie)

€ 3800

- Base: Quinoa tricolor.
- Vegetales: Espinacas, tomates cherry, pepino en rodajas.
- Proteína vegetal: Garbanzos asados.
- Toppings: Aceitunas kalamata, queso feta desmenuzado.
- Aderezo: Vinagreta de limón y hierbas.

Hawaiano (Veggie)

€ 3800

- Base: Arroz integral.
- Vegetales: Lechuga iceberg, zanahoria rallada, piña en cubos.
- Proteína vegetal: Tofu marinado a la parrilla.
- Toppings: Almendras laminadas, semillas de sésamo.
- Aderezo: Salsa de soja y jengibre.

Mexicano (Veggie)

€3800

- Base: Arroz blanco.
- Vegetales: Lechuga romana, frijoles negros, maíz.
- Proteína vegetal: Tiras de seitan a la parrilla.
- Toppings: Aguacate en rodajas, pico de gallo, cilantro fresco.
- Aderezo: Crema agria vegana con chipotle.

Thai (Vegan)

€ 3800

- Base: Fideos de arroz.
- Vegetales: Espinacas, pimientos en tiras, cebolla morada en rodajas.
- Proteína vegana: Tofu en cubos salteado en salsa de maní.
- Toppings: Cacahuetes tostados, cilantro fresco
- Aderezo: Salsa de maní y lima.

Argentino (Carne Vacuna)

€<u>4800</u>

- Base: Quinoa blanca y roja.
- Vegetales: Rúcula, tomates secos, cebolla caramelizada.
- Proteína: Tiras de carne vacuna asada a la parrilla.
- Toppings: Huevo duro en rodajas, queso provolone fundido.
- Aderezo: Chimichurri.

Gourmet (Pollo)

€ 4800

- Base: Couscous.
- Vegetales: Espinacas, tomates cherry, pepino en cubos.
- Proteína: Pollo a la parrilla en tiras marinado en hierbas.
- Toppings: Aceitunas verdes, queso feta desmenuzado.
- Aderezo: Vinagreta de aceite de oliva y limón.

Japones (Pescado)

€ 4800

- Base: Arroz de sushi.
- Vegetales: Algas nori, aguacate en rodajas, edamame.
- Proteína: Salmón fresco en cubos marinado en salsa de soja.
- Toppings: Sésamo negro, rábano en láminas.
- Aderezo: Salsa de soja baja en sodio.