



VEGAN DELIGHTS

by Chef Abner Orta

PLATOS

RD

BUÑUELOS DE BRÓCOLIS

Buñuelo de brócoli con yuca deshidratada, farsa de pimiento rostizado y trozos de manzanas, montado en salsa de zucchini y coronado con una emulsión de aguacate..... \$450

CARPACCIO DE ZUCCHINI

Carpaccio de zucchini con semillas de girasol caramelizadas y mango, coronado con rúcula, acompañado de una vinagreta de chinola..... \$400

ROL BLANQUECINO

Rol blanquecino de pepino con un relleno de espinacas y guacamole en desconstrucción, espolvoreado con sésamo negro..... \$400

PORTOBELLOS CON CHERRY

Hongos Portobello rellenos de tomate cherry, confitados en una cama de vegetales mixtos, acompañados de una reducción de balsámico..... \$450

ENVOLTINIS DE BERENJENA

Tofu envuelto en láminas de berenjena al grill, servido con vegetales de la estación y acompañado con una salsa de pimiento rostizado..... \$450

DISHES

RD

BROCCOLI FRITTERS

Broccoli fritters with dehydrated cassava, stuffed with roasted pepper and apple, mounted in zucchini sauce and topped with an avocado emulsion..... \$450

ZUCCHINI CARPACCIO

Zucchini carpaccio with caramelized sunflower seeds and mango, crowned with arugula, accompanied by a passion fruit vinaigrette..... \$400

BLANCHED CUCUMBER ROLL

Blanched cucumber roll with a filling of spinach and deconstructed guacamole, sprinkled with black sesame seeds..... \$400

MUSHROOMS WITH CHERRY

Portobello mushrooms stuffed with cherry tomato in a bed of mixed vegetables, accompanied by a balsamic reduction..... \$450

AUBERGINE WRAPPERS

Tofu wrapped in grilled aubergine slices, served with vegetables of the season and accompanied by a roasted pepper sauce..... \$450

+28% tax and service

