



**menús  
para  
grupos  
2024**

**botánico** 

**botánico** 

**horario**

Domingo a jueves de 10 h a 24 h.

Viernes y sábado de 10 a 1 h.

Cocina abierta todos los días  
de 13 h a 16 h y de 19 h a 23 h.

**Tel 958 271 598**



**[www.botanicocafe.es](http://www.botanicocafe.es)**

# menú 40<sup>€</sup>

## Entrantes a compartir

Ensalada verde con calabaza,  
boniato y avellanas garrapiñadas

Mix de hojas verdes con boniato confitado,  
calabaza asada, avellanas garrapiñadas con curry,  
tomate cherry y cebollino. Con vinagreta balsámica  
especiada con albahaca fresca, canela, clavo y miel de caña.

Berenjenas y cebollas asadas  
con humus, aceite de harissa y za'atar  
Con salsa de yogur y tamarindo.

## Segundos a elegir

**Abanico con Gremolata**

Corte de cerdo a la plancha con salsa Gremolata:  
perejil, ajo, ralladura y zumo de naranja y limón  
y puré de calabaza y boniato con tomillo y naranja.

**Bacalao gratinado con alioli de miel**

Bacalao al horno con guarnición de patatas  
panadera asadas con hierbas.

**Garganelli salteados con Caponata**

Pasta fresca corta de sémola de trigo y huevo salteada  
con berenjena, pimiento rojo y cebolla.  
Con tomate confitado, ajo, albahaca y ricota.

## Postre

**Tarta de queso fresco**

Con coulis de frutas rojas.

Incluye la bebida hasta el postre: vino, cerveza de barril,  
agua, refrescos y café. Se pueden combinar platos de  
los distintos menús ajustando el precio si fuera necesario.

# menú 45<sup>€</sup>

## Entrantes a compartir

Ensalada verde con calabaza,  
boniato y avellanas garrapiñadas

Mix de hojas verdes con boniato confitado,  
calabaza asada, avellanas garrapiñadas con curry,  
tomate cherry y cebollino. Con vinagreta balsámica  
especiada con albahaca fresca, canela, clavo y miel de caña.

Berenjenas y cebollas asadas  
con humus, aceite de harissa y za'atar  
Con salsa de yogur y tamarindo.

**Crumble de verduras a la parmesana**

Calabacines y berenjenas a la plancha con salsa de tomate  
confitado y mozzarella de búfala. Gratinado con costra  
de galleta de mantequilla y queso parmesano.

## Segundos a elegir

**Carrilleras con oloroso**

Carrilleras de cerdo con ciruelas y uvas pasas.  
Con puré de apionabo y puré de calabaza  
y boniato con tomillo y naranja.

**Salmón con remolacha asada y pipián verde**

Salmón soasado con remolacha asada y canónigos  
con crema agria y vinagre de frambuesa.  
Con pipián verde: emulsión de pipas de calabaza,  
aceite de sésamo, cilantro, lechuga, ajo y lima.

**Raviolis de ricota de leche de oveja, espinacas y piñones**

Raviolis de pasta fresca con salsa de rúcola, albahaca  
y pistachos con tomate seco, con queso Grana Padano.

## Postre

**Pastel de chocolate y almendra**

Con helado de vainilla.

Incluye la bebida hasta el postre: vino, cerveza de barril,  
agua, refrescos y café. Se pueden combinar platos de  
los distintos menús ajustando el precio si fuera necesario.