

me
nús
pa
ra
gru
pos
2024

botánico 

menú 40[€]

Entrantes

Ensalada de temporada 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, granada, aceite de harissa y za'atar 🌿

Con salsa de yogur y tamarindo.

Un poco picante. Se sirve con torta de pan árabe caliente.

* Opción sin gluten: sin za'atar 🌿

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.

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.

Postre

Tarta de queso fresco 🌿

Con coulis de frutas rojas.

menú 45[€]

Entrantes

Ensalada de temporada 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, granada, aceite de harissa y za'atar 🌿

Con salsa de yogur y tamarindo.

Un poco picante. Se sirve con torta de pan árabe caliente.

* Opción sin gluten: sin za'atar 🌿

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 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.



www.botanicocafe.es

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