



**menús
para
grupos**

botánico 

botánico 

horario

Domingo a jueves de 13 h a 24 h.
Viernes y sábados de 13 h a 1 h.
Cocina abierta todos los días
de 13 h a 16.30 h y de 20 h a 23.30 h.



Tel 958 271 598

www.botanicocafe.es

menú 35[€]

Entrantes a compartir

Berenjenas con humus, granada y yogur especiado

Berenjenas a la plancha marinadas con harissa.
Con humus de garbanzos, granada y yogur con lima y jengibre.

Ensalada verde con calabaza, boniato, membrillo y avellanas garrapiñadas

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

Segundos a elegir

Crumble de verduras a la parmesana

Gratinado de calabacín y berenjenas a la plancha con salsa
de tomate confitado, mozzarella de búfala y queso parmesano.

Salmón con frutos secos y salsa Thai

Salmón al horno rebozado con cacahuetes, anacardos y pistachos
con salsa de leche de coco, cilantro y lima.
Con guarnición de arroz basmati.

Canelones de ossobuco

Canelones de pasta fresca rellenos de jarrete de ternera guisado.
Gratinados con salsa de tomate confitado, queso Pecorino
y bechamel.

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 40[€]

Entrantes a compartir

Nems vietnamitas

Rollitos crujientes de pasta bric rellenos de cerdo y
gambas salteados con verduras. Con aliño de vinagre de arroz,
guindilla, cilantro fresco y hierbabuena.

Ensalada verde con calabaza, boniato, membrillo y avellanas garrapiñadas

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

Segundos a elegir

Raviolis de mascarpone y nueces

Raviolis de pasta fresca con salsa de setas varias, tomate seco,
cebolleta, ajo, perejil y vino blanco.

Lubina con bagna cauda de cacahuete

Lomos de lubina a la plancha con salsa con nata, anchoa, ajo, aceite
de oliva y crema de cacahuete. guarnición de hinojo. Con guarnición
de hinojo, cebolla morada y zanahorias asadas.

Lingote de cordero en su jugo con salsa de mango y naranja

Pierna de cordero deshuesada, horneada a baja temperatura marinada
con ajo y tomillo. Se sirve con guarnición de milhojas de patata.

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.