



**menús
para
grupos
2023**

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

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

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.

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, cilantro, lechuga, ajo y lima.

Canelones de carrillera

Canelones de pasta fresca rellenos de carrillera de ternera guisada. 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

Ssam de panceta

Bocado de panceta glaseada cocinada a baja temperatura con soja, manzanilla y miel. Se sirve sobre hojas frescas de lechuga con aguacate, cilantro y hierbabuena. Con mayonesa de kimchi y cebolla morada encurtida.

Berenjenas y cebollas asadas con humus, aceite de harissa y za'atar

Con salsa de yogur y tamarindo.

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 ricotta de leche de oveja y pistachos

Raviolis de pasta fresca con pesto de rúcola y pistachos y queso Pecorino.

Lubina con bagna cauda de cacahuete

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

Solomillo negro

Corte de solomillo de cerdo envuelto con sésamo negro y setas shiitake deshidratadas. Con demi glace, patatas horneadas con hierbas aromáticas y cherrys contitados.

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.