

LEVANTE

Arroz · Fuego · Mediterráneo

Una interpretación vegetal de la tradición
mediterránea.



MENÚ LEVANTE

VEGETAL, LIBRE Y SIN LÍMITES

Una experiencia gastronómica inspirada en el Mediterráneo, donde el arroz y el fuego se convierten en protagonistas de una cocina vegetal llena de sabor, tradición y personalidad.

87

Una interpretación contemporánea de nuestra tierra, que respeta la esencia de la paella y la transforma desde una mirada plant-based, con producto, técnica y mucho fuego.
MÍNIMO 6 PERSONAS

AL CENTRO A COMPARTIR:

- Puerro asado a la brasa con crema de almendra, miso blanco y aceite de avellana
- Ensaladilla Rusa Plant OnFire
- Paella de temporada con carne vegetal (setas, alcachofas, coliflor, carne vegetal, judías)

POSTRE · A ELEGIR 1

- Postre de coco en 4 texturas
- Manzana asada con toffe, nueces y helado de pistacho

Incluye pan de pueblo.

Donde el fuego encuentra al Mediterráneo, nace una nueva forma de disfrutar el arroz.

169€ por persona · mínimo 4 personas · bebidas no incluidas
Menú 100% vegetal · Consultar alergias e intolerancia