

# MENÚ VEGAN FOOD & ART

Sky of Salia



Déjate cautivar por la excelencia culinaria y la elegancia de este menú en nuestro Roof-Top, Sky of Salia. Este menú está diseñado para ser disfrutado en mesa completa y acompañado de vistas impresionantes.

Let yourself be captivated by the culinary excellence and elegance of this menu at our Roof-Top, Sky of Salia.

This menu is designed to be enjoyed as a complete table experience, accompanied by breathtaking views

## Aperitivo del Chef

Pan de harina de xeixa y pan de algarroba

Xeixa flour bread and carob bread

Aceitunas, piparra dulces y all i oli de salicornias

Olives, sweet piparra and Salicornia all i oil

## Entrante

Lechuga cogollo con Endivia

Lattuce heart with escarole

Remolacha con puré, mousse, tierra y quinoa frita

Beetroot with puree, mousse, soil, and fried quinoa

## Primero

Sopa fría de almendras de la isla, coliflor y oca

Cold island almond, cauliflower, and okra soup

## Segundo

Carpaccio de berenjena al kamado con praliné de algarroba y tempura de salicornias

Kamado aubergine carpaccio with carob praliné and salicornia tempura

Expresión botánica de la calabaza con aguacate y falafel

Botanical expression of the pumpkin with avocado and falafel

## Postre

Cítrico de tierra de naranja y sorbete de lima

Orange ground citrus and lime sorbet

\*\*\*

Petit Four

# 50€

Por persona / Price per person

Mínimo dos personas / Minimum two people

IVA incluido / Precios en Euros / VAT included / Prices in Euro

@tasteofsalia / @cansaliahotel