

www.planetorganic.es



menús degustación
para grupos

Consulte a nuestro personal acerca de los alérgenos.

MENÚS DEGUSTACIÓN CERRADOS

A PARTIR DE 12 PAX.

Para disfrutar al máximo de nuestra cocina

Los menús cerrados son menús degustación pensados para disfrutar del máximo número de platos de nuestra carta.

Todos nuestros menús comienzan con una focaccia home-made reciente acompañada de una selección de aceites de oliva virgen-extra aromatizados en casa.

Además, los menús incluyen el maridaje de copa de vino ecológico seleccionado para cada plato y terminan con café o infusiones.

VEGANO

MENÚ Nº 1

HUERTO DE HUMMUS PLANET

Bodega: Vino espumoso Rosado.

Dip casero de garbanzos cocidos por nosotros servido con crudités de hortalizas y pan Naan recién horneado.

ENSALADA TEMPLADA QUINOA-VEGGIE COMPLET

Bodega: Vino espumoso Rosado.

Hojas de kale, tofu marinado y hortalizas salteadas en aceite de coco, orejones de coque, pipas de calabaza suflé, aliño oriental y pétalos de flores.

TERIYAKI-SEITÁN A LA PARRILLA CON MISO DULCE

Bodega: Vino Clearly Tinto.

Marinado y salteado con salsa de miso dulce servido con hojas de espinaca, cebolla tierna y arroz al ajo.

VEGAN-TRANSPARENCIA DE CHÍA

Yogur de coco, gel casero de albaricoques-agave y frutos rojos.

TRUFITAS RAW-VEGAN SUPER ENERGY

Con bayas Goji, polen y maca.

34,90 €

FLEXI - VEGAN

MENÚ Nº2

CROQUETAS BOLETUS-HANDMADE

Bodega: Vino espumoso Blanco.

Un toque trufado, puerro pochado y unos detalles de puré de ajo negro. Las freímos en sartén con aceite de oliva virgen.

ENSALADA TEMPLADA QUINOA-VEGGIE COMPLET

Bodega: Vino espumoso Blanco.

Hojas de kale, tofu marinado y hortalizas salteadas en aceite de coco, orejones de coque, pipas de calabaza suflé, aliño oriental, y pétalos de flores.

WOK VEGAN PLANET

Bodega: Vino Tinto Joven.

Fideos Udon marinados en yakisoba, seitán en láminas, pak choi, setas shitakee, cebollita china, chile, jengibre y cilantro.

RUSTIK BROWNIE TEMPLADO

Con helado de vainillas y salsa caliente de chocolate.

34,90 €

PALADAR INTERNACIONAL

MENÚ Nº3

LAKSA DE MEJILLONES Bodega: **Vino espumoso Rosado.**

Recién abiertos al vapor en su agua de mar, servidos en una salsa homemade de curry amarillo y coco. Cebolla roja, cilantro fresco y patata crujiente.

WOK ORIENTAL Bodega: **Vino Blanco.**

Fideos Udon salteados con verduras de la temporada, jengibre, chile y cilantro, servidos con láminas finísimas de ternera Bio en su punto.

TACOS AL PASTOR Bodega: **Vino Tinto Joven.**

Secreto ibérico marinado, cebolla tierna, cilantro y piña. Servidos con guacamole, salsa chipotle y su pico de gallo.

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO ESPECIADA Con bizcocho de yogur y sorbete de fresas.

39,90 €

SABORES MEDITERRÁNEOS

MENÚ Nº 4

CROQUETAS BOLETUS-HANDMADE Bodega: **Vino espumoso Rosado.**

Un toque trufado, puerro pochado y unos detalles de puré de ajo negro. Las freímos en sartén con aceite de oliva virgen.

ESPAGUETI RAW DE CALABACÍN Bodega: **Vino Blanco.**

Aliñados con pesto rojo, germinados y brotes tiernos.

SOLOMILLO IBÉRICO PIÑA-BBQ. Bodega: **Vino Tinto Roble.**

Cebolla caramelizada, salteado de piña al momento con vinagre P.X., y salsa barbacoa de Planet.

RUSTIK BROWNIE TEMPLADO Con helado de vainillas y salsa caliente de chocolate.

45,90 €

PRODUCTO

MENÚ Nº5

PICA-PICA PARA COMPARTIR

Bodega: Vino espumoso Rosado.

Al centro de mesa para cada cuatro personas:

LAKSA DE MEJILLONES

Recién abiertos al vapor en su agua de mar, servidos en una salsa homemade de curry amarillo y coco. Cebolla roja, cilantro fresco y patata.

HUMUS PLANET

Dip casero de garbanzos cocidos por nosotros servido con crudités de hortalizas y pan Naan recién horneado.

CROQUETAS BOLETUS-HANDMADE

Un toque trufado, puerro pochado y unos detalles de puré de ajo negro, las freímos en sartén con aceite de oliva virgen.

ENSALADA TEMPLADA QUINOA-VEGGIE COMPLET

Bodega: Vino espumoso Rosado.

Hojas de kale, tofu marinado y hortalizas salteadas en aceite de coco, orejones de coque, pipas de calabaza suflé, aliño oriental, y pétalos de flores.

TIRADITO DE SALMÓN SALVAJE

Bodega: Vino Blanco.

Cortado en sashimi, servido en tabla con guacamole y salsa de maracuyá.

LOMO BAJO DE TERNERA BIO

Bodega: Vino Tinto Joven.

Asado al punto que nos pida, servido con patatas fritas y juego de tres salsas homemade.

SORBETE DE FRESAS

con vino espumoso rosado, frutos rojos y menta fresca.

TRUFITAS CASERAS DE CHOCOLATE

59,70 €

Los precios incluyen el i.v.a.

MENÚ DEGUSTACIÓN “CASUAL”

A PARTIR DE 12 PAX.

Disfrutemos de elegir lo que nos van a servir

También ofrecemos la **posibilidad de componer el menú degustación al gusto** con precio cerrado.

El menú comienza con focaccia reciente home-made acompañada de aceites de oliva virgen-extra aromatizados.

Y una bebida a elegir (Agua, refresco o cerveza).
Dejemos volar la imaginación para combinar los platos que siguen al gusto del comensal.

CASUAL

MENÚ Nº6

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tres entrantes a elegir presentados al centro para cada cuatro personas. Los entrantes han de ser los mismos para todos los integrantes de la mesa.

! LAKSA DE MEJILLONES

Recién abiertos al vapor en su agua de mar, servidos en una salsa homemade de curry amarillo y coco. Cebolla roja, cilantro fresco y patata.

HUMUS PLANET

Dip casero de garbanzos cocidos por nosotros servido con crudités de hortalizas y pan Naan recién horneado.

CROQUETAS BOLETUS-HANDMADE

Un toque trufado, puerro pochado y unos detalles de puré de ajo negro, las freímos en sartén con aceite de oliva virgen.

! PATATAS RUSTIK-ORGANIC

Cortadas a cuchillo en gajos, recién fritas sazonadas con especias secretas, servidas con dos salsas artesanas; Tofunesa de ají y Honey-mustard.

ENSALADA TEMPLADA QUINOA-VEGGIE COMPLET

Hojas de kale, tofu marinado y hortalizas salteadas en aceite de coco, orejones de coque, pipas de calabaza suflé, aliño oriental, y pétalos de flores.

PRINCIPALES

Un principal a escoger para cada persona. Los principales deben seleccionarse con antelación al reservar el menú.

! TACOS AL PASTOR

Secreto ibérico marinado, cebolla tierna, cilantro y piña. Servidos con guacamole, salsa chipotle y su pico de gallo.

! WOK ORIENTAL

Fideos Udon salteados con verduras de la temporada, jengibre, chile y cilantro, servidos con láminas finísimas de ternera Bio en su punto.

PIZZA DE PATATA Y BOLETUS

Base de pizza de elaboración artesanal con harina de espelta, mozzarella, romero, cebolla caramelizada y parmesano.

HAMBURGUESA VEGAN COMPLET

De casa con; garbanzo, quinoa, boniato, calabacín... aliñada con curry. Dorada en plancha entre pan mollete de avena con tofunesa, espinacas frescas, tomate laminado sus dos salsas y patatas fritas.

HAMBURGUESA BIO PLANET

De ternera en pan de papa homemade, cebolla roja, aguacate, tomate, hojas de ensalada, patatas fritas especiadas, honey mustard y tofunesa de ají.

POSTRES PARA COMPARTIR

Un postre presentado al centro de la mesa para cada dos personas.

RUSTIK BROWNIE TEMPLADO

Con helado de vainillas y salsa caliente de chocolate.

29,80 €

LO MEJOR DE NOSOTROS MISMOS

PRODUCTO, FILOSOFÍA Y CALIDEZ.

Ante cualquier duda, consulte con nosotros.

Todos los menús son para mesas completas.
Excepcionalmente, si algún integrante de la mesa fuese vegano o vegetariano, se podría contratar un menú cualquiera (3, 4, 5 ó 6) y en la misma mesa dar opción de los menús 1 ó 2.

Si el cliente lo desea el equipo de cocina de **PLANET ORGANIC** puede confeccionar menús a su elección con elaboraciones fuera de carta.

Para ello, es preferible visitar el establecimiento para recibir la ayuda de nuestros responsables y elaborar un menú personalizado.

PLANET ORGANIC
FOOD & LIFE MARKET PLACE

Planet Organic
Cafetería, Market, Restaurante
C/ Castelló, 63.
Madrid

+34 911 432 941
reservas@planetorganic.es