

## VEGETARIAN MENU

CROQUETAS VEGETALES

CHAMPIÑONES

**CROQUETTES**

CREAMY WHITE SAUCE, MUSHROOM

PEPINO ENCURTIDO Y ALIÑO DE HIERBAS

PEPINO OSMOTIZADO, HIERBAS Y NOTAS LÁCTEAS

**PICKLED CUCUMBER WITH DRESSING OF HERBS**

MARINATED CUCUMBER, HERBS CREAM WITH DAIRY NOTES

ROYAL VEGETAL

VERDURAS Y LICUADO VEGETAL

**ROYAL EGG**

LOCAL GREENS, VEGETABLE SAUCE

AJOBLANCO

COCO Y MANZANA

**AJO BLANCO**

APPLE, COCONUT MILK, ALMOND

ESPÁRRAGOS FRESCOS

CIRUELA Y COCO

**ASPARAGUS**

PLUM, COCONUT MILK

SALTEADO DE ESPÁRRAGO

JENGIBRE, LIMA, HINOJO Y MANTEQUILLA TOSTADA

**WHITE ASPARAGUS**

GINGER, LIME

PATATA ASADA

ACEITE AHUMADO Y AJO

**ROAST POTATO**

OLIVE OIL

TALLOS DE PUERRO

CONSOMÉ VEGETAL

**LEEK**

VEGETABLE BROTH

COLIFLOR

PIELES DE LECHE

**CAULIFLOWER**

MILK, TRUFFLE

HUEVOS ESCALFADOS

SOBRE UNA CREMA DE PATATA Y BERZA

**EGG**

POTATO MASH

ASTILLA DE JABON

Y AROMAS DE DROGUERÍA

**SOAP BAR**

LAVENDER, ROSE, LEMONGRASS

*NTD \$3,280/ per person*

*Set Menu includes coffee or tea. Price is listed in NTD and subject to 10% service charge.*