



DISFRUTA ESTA NOCHEVIEJA CON SABORES QUE RECORDARÁS

¡CENA CON NOSOTROS!

¡En **Casa SiempreViva**, celebramos nuestro primer **Fin de Año!** Y queremos que os deje buen sabor de boca.

Para ello os ofrecemos un menú lleno de sorpresas sin olvidar que nos encanta comer sano y, lo más importante, **¡disfrutar comiendo!**

TE DAMOS LA BIENVENIDA COMO MEJOR SABEMOS - Grisines con Jamón

Grisines con jamón 100% bellota ecológico de Huelva. **¡No podrás resistirte!**

¿PREPARADO PAR LA FUSIÓN? - Ensalada japonesa con toque SiempreViva

Con algas wakame, tofu ahumado, vinagreta de soja casera y **flores de habas** o guisantes.

CALENTEMOS UN POCO EL CUERPO - Sopa Tom Yum

Sopa con leche de coco, citronela, cilantro y lima. Apreciaras el mar y la tierra, **con un toque picante.**

CIERRA LOS OJOS Y VIAJA A ASIA – Cha Gio Chien

¡Nems, rellenos de gambón y verduras con salsa de soja y sake casera.

¿AÚN NO HAS SENTIDO LA FUSIÓN? - Salmón crujiente

Salmón al horno con crujiente de frutos y aromáticas, acompañado con salsa de yoghurt y alcaparras.

ENDÚLZATE LA VIDA! - Mousse de chocolate

Con chocolate negro ecológico y aguacate de la Axarquía, la combinación perfecta!

¡Y LAS BEBIDAS ESTÁN INCLUIDAS!

Vino blanco ecológico 100% moscatel seco de Alejandría y

Vino tinto ecológico tempranillo Organic & Orgasmic, procedente de pequeños vinicultores.

Cerveza artesana

Refrescos

Cava, brindis ¡Feliz Año 2019!

Precio p/p 95€

Reservas: hola@casasiempreviva.com

Tel: +34 671 327 075

¡Os deseamos un año lleno de salud, amor, felicidad y que todos vuestros sueños y deseos se hagan realidad!