



25

DICIEMBRE
DE 13:30 A 16:30 H

Brunch de Navidad

EL DESPERTAR DE LA LUZ Y LA DULZURA DEL PESEBRE

ESTACIÓN DE ELIXIRES
Y BEBIDAS CALIENTES

LECHE DORADA • GOLDEN MILK

Bebida tibia de almendra o coco recién prensada, cúrcuma en raíz, jengibre, canela de Ceilán y un toque de miel silvestre.

INFUSIÓN DE LA NATIVIDAD

Maza macerada con manzanilla real, clavo, azahar y pieles de naranja dulce.

ZUMO VIVO DE LA COSECHA

Manzana verde, hinojo, apio y limón para activar la digestión.

PANADERÍA ANCESTRAL
Y DULCES SANÍVOROS

PAN ESEÑO Y PAN DE MASA MADRE DE ESPELTA

Servido con mermeladas artesanas sin azúcar de higos y frutos del bosque, e hilos de AOVE de extracción en frío.

“ROSCÓN VIVO” DE LA LUZ

Una interpretación artesanal del roscón tradicional, a base de frutos secos activados, dátiles, ralladura de cítricos ecológicos, agua de azahar y frutas deshidratadas al sol.

TARTELETAS CRUDIVEGANAS

De Cacao Puro y Avellanas para reconfortar el paladar sin inflamación.

PLATOS SALADOS
LIGEROS • NUTRICIÓN
VITAL

TOSTA DE AGUACATE DEL HUERTO Y BROTES VIVOS

Sobre pan crujiente de semillas germinadas, con semillas de cáñamo y flor de sal.

SCRAMBLE DE TOFU TIERNO Y SETAS SILVESTRES

Salteado a baja temperatura con cúrcuma, tomillo fresco y espinacas baby.

CREMA TIBIA DE CALABAZA ROSCADA Y LECHE DE COCO

Servida en taza pequeña con piñones nacionales.

Agua Kangen incluida. Otras bebidas no incluidas.



aldea
(c)alma

60 € adulto • 40 € niños

aldeacalma.com





25

DICIEMBRE
DE 13:30 A 16:30 H

Brunch de Navidad

EL DESPERTAR DE LA LUZ Y LA DULZURA DEL PESEBRE

Te invitamos a prolongar la magia de estas fiestas con un brunch especial en As Suculentas, pensado para disfrutar de una pausa gastronómica en un ambiente cálido y acogedor.

Un festín dulce y cálido 100% vegetal, pensado para honrar la paz de la Natividad con alimentos llenos de prana, panes vivos y elixires reconfortantes.



+34 886 307 383

aldeacalma.com

assuculentas@aldeacalma.com



Menú orientativo, sujeto a posibles modificaciones según la propuesta gastronómica definitiva. Asimismo, es recomendable comunicar cualquier intolerancia y/o alergia alimentaria en el momento de confirmar la reserva.

