

À PROPOS DE NOUS

Le restaurant est géré par deux filles inspiré par un projet d'entrepreneuriat. Nous utilisons les insectes comme source de protéine principale dans les assiettes afin de innover et donner un nouveau goût à la nourriture



NOTRE MARQUE

Bien que le rejet général sur les insectes dans les aliments, nous croyons que les bonnes propriétés qu'ils offrent compensent cela. En les mangeant, nous gagnons beaucoup de protéines, de graisses et surtout de microprotéines comme le fer, le calcium et le magnésium.

APHRODITE



PRODUITS

Chapulines	6,50€
Steak de boeuf à la sauce grillon	26€
Cabillaud pané aux arachides avec de la poudre de vers	28€
Inclusion de grillons en bubble au whisky	10€

APHRODITE

EXPÉRIENCE

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE



Une expérience unique et innovante pour toi



NOTRE MENU

1.- ENTRÉE



Grillons épicés avec oignon, ail, huile d'olive et jus de citron.

2.- PREMIER PLAT



Dos de cabillaud pane aux arachides, poudre de vers de farine grillés, potiron craquant et polenta huète.

APHRODITE



3.- PLAT PRINCIPAL



Filet de bœuf cuit à haute température avec sauce grillon aigre-douce

4.- DESSERT



Inclusion de grillons en bubble au whisky, cubique de pain perdu aux poires

OFFRE
SPÉCIALE

JUSQU'À 20% DE
RÉDUCTION

UNIQUEMENT LES PREMIÈRES
DEUX SEMAINES
D'INAUGURATION

Si vous avez aimé notre
dégustation à l'aveugle...

CONTACTEZ-NOUS



@aphrodite_insectes



+34-91-1234-567



aphroditeinsectes@gmail.com



www.restaurantaphrodite.es

Calle Poeta Blas de Otero 5 Lycée
Nuestra Señora de la Merced, CP.28017



APHRODITE