

San Valentín

AL CENTRO DE MESA

Tosta de mousse de foie con mermelada de violetas
Mini ensalada de burrata con frutos rojos y polvo de pesto
Croquetita de jamón ibérico con mahonesa de tomate confitado



ENTRANTE

Crema de calabaza con pipas garrapiñadas, pera y crujiente de yuca

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lomo de merluza en salsa verde de berberechos y mejillones
ó
Solomillo ibérico con salsa de Oporto y flor de patata

POSTRE

Dulce San Valentín
(Tapa macaron, mousse de coco, corazón de frambuesa y virutas de merengue)

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco: Fenomenal (D.O. Rueda)
Vini tinto: Izadi Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava



58€

por persona · IVA incluido