



MENU SAN VALENTIN 2016

APERITIVOS

COPA DE BRUT NATURE

EL AROME

(Crema de queso a las finas hierbas)

FLECHA AL CORAZON

(Gambon crujiente sobre crema de calabaza)

UN ROLLO ROMANTICO

(Crepe de salmón ahumado con caviar)

LO BUENO Y LO MALO

(Bruleé de foie)

ENTRANTES

ENSALADA ROMANTICA

(Ensalada de jamón de pato, queso de cabra, frutos secos, aliños de mango y de fresa)

ALOHA LOVE

(Poke Hawaiano)

PRIMERO

AMOR A LO BESTIA

(Tortellis de jabalí en salsa de setas)

SEGUNDO

TERNURA COMPARTIDA

(Carrillera ibérica, cremoso de patata trufada y salsa de oporto)

POSTRE

AMOR EN BLANCO Y NEGRO

(Pannacotta de dos chocolates con frambuesas frescas)

- Min. 2 personas- Imprescindible número exacto de comensales.
- Precio del menú 30 euros, sin bodega.
- Precio del menú 40 euros, con bodega.
- Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, rogamos lo comuniqué al efectuar la reserva
- los precios tienen los impuestos incluidos.