

MENÚ SAN VALENTIN

Entrantes

- Foie micuit con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximenez
- Crepe de cola de langosta con salsa americana

Entrepelado

- Sorbete suave de mandarina y cava

Segundo a elegir

- Tronco de merluza con alioli gratinado
- Solomillo de Ternera al "cafe de paris"

Postre

- corazón de chocolate

Bodega

- Blanco Verdejo DO Rueda
- Crianza DO Ribera del Duero
- Cava Brut nature "Rusines"

