

MENÚ SAN VALENTÍN 2019

Saborea

Coulant de Patatas relleno de Tartar de Boletus y Champiñones con Brotes Tiernos.

Prepara tus sentidos

Ensalada de Jamón de Pato con Mermelada de Mango acompañado de Algas Percebes y Vinagreta de Frutos Secos.

Disfruta

Calamar Relleno de Carabinero con Crema de su propio Jugo.

Un elixir de sabores

Sorbete de Frambuesa al Cava Extremeño.

Y déjate llevar

Solomillo Confitado a Baja Temperatura sobre emulsión de patatas violetas.

Por una sensación única

Gelatina Dulce de Champán con Carpaccio de Fresas y Brownie de Chocolate Negro.

Bodega: agua, vino rosado. Café.

Precio por persona 30 € IVA incluido.