

MENÚ SAN VALENTÍN 2016

Cocktail y aperitivo especial de San Valentín

Special Cocktail and snack

Tiradito de corvina con microensalada y caviar de fruta de la pasión

Tiradito of Corvina with microsalad and passion fruit caviar

Rabo de toro, emusión de su jugo, cremoso de patata y cigalitas

Oxtail with creamy potato and Norway lobster sauce

Foie gras en ravioli de mango, compota de naranja y pistacho.

Mango and foie gras ravioli with orange and pistachio

SEGUNDO PLATO A ELEGIR / MAIN COURSE TO CHOOSE

Pescado del lonja con reducción de allipebre y alcachofas confitadas

Fish from the market with fish sauce and artichokes

o – or

Solomillo de ciervo con fruta de invierno y salsa de vino “fortificado”

Fillet of deer with winter fruit and wine sauce

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Canutillos crujientes rellenos de mousse de chocolate blanco sobre sopa de fresas

Crunchy rolls filled with white chocolate mousse on a soup of strawberries

o – or

Recordando al plátano flambeado con chocolate, café y galleta

Flambéed banana with chocolate, coffee and biscuit

39,00 €

Precio especial Champagnes en San Valentín:

Moët Chandon. Brut Imperial. 45 €

Veuve Clicquot. Brut. 50 €

Veuve Clicquot. Rosé. 50 €

Cuvée Dom Perignon 150 €