



Menú de San Valentín

“Avivando la Pasión”

Dips de Guacamole con Tostas de Maiz
Dips de Berengena, Queso y Almendra con Yuca



Bombón de Mozzarella Fresca Rellena de Pesto, sobre sopa de Tomate
y Tapenada de Oliva Negra con Toque de Salvia



Corona doble de Lubina y Calabacin con Crujité de Verduras, Salsa de Cava al Estragón



Tartar de Confit de Pato con Setas Mixtas y su Crujiente Lacado con Salsa de Té Verde



Sorbete de Canela



Mousse de la Pasión y Chocolate Crujiente

Cava Rosado Jaime Serra, D.O. Penedés
Blanco Las Reñas Macabeo, D.O. Bullas
Tinto Beronia Crianza, D.O. Rioja
Vino Dulce Casa La Ermita, D.O. Jumilla

Precio por Persona: **55,00 €**
IVA incluido

