

MENÚ SAN VALENTÍN 2020

*** ENTRANTES ***

(al centro a compartir)

Queso de cabra quemado a la miel con finas hierbas

Croquetas de ibéricos con aliolí de miel y arándanos

Tartar de salmón con guacamole y coulís mango

*** PRINCIPALES ***

(a escoger uno cada uno)

Confit de pato al Pedro Jiménez

Secreto confitado con patatas rústicas

Suprema de salmón al curry con salsa verde

Bacalao al horno con fumé cremoso de mariscos

***POSTRES Y CAFÉS ***

Postre individual de la casa

Café e infusiones

*** BEBIDAS ILIMITADAS ***

durante la cena o comida de:

Aguas, refrescos, sangrías, cañas y

Vinos: Tintos: 828, Rama Corta, Señorío Real

Rosados: Pleno de Navarra

Blancos: Rama Corta verdejo, Maestrante semidulce,

Sidra: El Gaitero, Cava: Andrés Gallois

PRECIO: 30€/ persona. IVA incluido

Todos los menús tienen incluido l servicio de pan, el servicio es completo a mesa