

Menú de San Valentín 2019

MENÚ DEGUSTACIÓN

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS

ZAMBURIÑAS AL HORNO CON REDUCCIÓN DE SALSA DE TOMATE NATURAL

SALMÓN AL VAPOR EN SALSA DE MOSTAZA Y SIDRA

Ó

SOLOMILLO DE IBÉRICO EN SALSA DE CERVEZA Y MIEL CON CHALOTAS

POSTRE

BROWNIE TEMPLADO

CON FRESAS Y HELADO DE ALMENDRA CON FRUTOS SECOS Y MENTA SOBRE

TIERRA DE PASTEL

BODEGA

BALTASAR GRACIÁN TINTO Ó BLANCO D.O. CALATAYUD 2017

AGUA, CAFÉ O INFUSION

60€ POR PAREJA

IVA INCLUIDO

