

San Valentín

PARA COMENZAR...

Aperitivo del chef

CONTINUAMOS CON...

Torrija de jamón ibérico con mermelada de tomate y virutas de foie
y
Timbal de brandada de bacalao con mousse de pimiento de piquillo y
langostino crujiente

PLATO PRINCIPAL...

Secreto ibérico con parmentier trufada y reducción de su jugo

POSTRE

Panna Cotta con salsa de frutos rojos



BODEGA

Agua mineral
Valdubón Verdejo Roble
Tinto Orube Crianza



50€

por persona · IVA incluido