

MENÚ ESPECIAL SAN VALENTÍN

PICOTEO Y ENTRANTES, PRIMEROS PLATOS PARA COMPARTIR.

Tostaditas de jamon ibérico.  

Tomate rallado y aceite virgen extra.

Crujiente de queso frito almendrado.   

Con crocanti y confitura de frutos del bosque.

Ensalada mezclum de aguacate y mango con langostinos salvajes.   

y reducción de vinagreta de pistacho.

SUGERENCIAS, SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR:

DE LA TIERRA.

Secreto ibérico emparrillado con virutas de queso serrano  

DEL MAR.

Merluza emparrillada en salsa verde.     

Y sus tropezones de Langostinos, Almejas y toque de Tío Pepe.

POSTRES

Copa tentación de crema rulo y frutos rojos.   

Bebidas

1/2 botella de vino de la casa + 1 benjamin de cava

50 €
por pareja

Impuestos incluidos - (Mínimo 2 pers).