



# Menú San Valentin 2019

## Para empezar compartiendo:

**GUACAMOLE PICANTE** macerado con lima y nachos de maiz.

**CHEESE CAKE** de salmón combinada con tortas de Ines Rosales y guarnicion de tartar de tomate con toque de albahaca.

**RAVIOLIS DE CALABACÍN** rellenos de carne y setas sobre cuscus.

## Como intermedio:

**SORBETE** de gazpacho.

## De forma Individual:

**LOMO DE BACALAO** gratinado a la miel sobre pisto meloso y pintado de alioli.

**LAMINAS DE PLUMA** ibérica sobre cama de patatas a la salsa verde y cubierta de alboronia de setas al aroma de canela.

## Para finalizar:

*La noche sabe a chocolate.*

**CANEL DE CHOCOLATE** sobre chocolate blanco fundido al aroma de vainilla.

El precio por pareja incluye una botella de frizante ó cuatro bebidas

**Precio por pareja**

**59 € IVA incluido**

Menú disponible en cena para los días 14, 15 y 16 de Febrero

**Reservas anticipadas telf. 957 408 848**