

MENU ESPECIAL ENAMORADOS 2019

CENAS DE LOS DÍAS 14, 15 Y 16

Para empezar

Raviolis de calabacín rellenos de crema de queso, serrano, trigueros y setas sobre crema de boletus

Ensalada templada de lechugas variadas con langostinos, gulas, aguacate y vinagreta de frutos secos

Principales a elegir

Lingotes de atún rojo marinados en teriyaki y miel con guarnición de arroz salvaje y crema de mango

Medallones de solomillo de cerdo ibérico a la plancha con puré de calabaza y salsa de oporto y pistachos

Lomo de bacalao braseado mojo verde y patatas paja

Magret de pato sobre manzana confitada con reducción de cítricos y orejones confitados

Postre a elegir

Hojaldre de plátano frito y fresas en su jugo con dulce de leche

Tarta casera de queso con compota de frutos del bosque

El menú incluye: pan, agua y botella de vino

(Rioja crianza ó Rueda Verdejo ó Lambrusco, por pareja)

Precio 26,90€ por persona

Teléfono de reservas: 916.828.796