

MENÚ SAN VALENTÍN

VILA BANDIDA

(UNICAMENTE DISPONIBLE EL 14 DE FEBRERO)

ENTRANTES A ELEGIR:

Taco de sisho con gamba en tempura, lima, salsa kimchi y cebolla encurtida.

Taco de brioche de atún con mayonesa trufada.

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.

Humus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.

Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano.

SORBETE DE LIMON.

PRINCIPAL A ELEGIR:

*Arroz del señoret.

*Arroz de pato con boletus y foie-gras.

Lomo de rodaballo à la Meunière con patatas y verduras.

Chuleta de solomillo de 320gr a la brasa madurado 45 días con su guarnición de patatas fritas.

Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.

POSTRE A ELEGIR::

Tarta de chocolate con fresas, chocolate blanco y helado de frambuesa.

Tarta de queso con crema de lotus.

Bebida incluida.

Incluye refrescos, agua y bodega.

Bodega:

Tinto: Gorgorito - D.O Ribera del Duero.

Blanco: Gorgorito Verdejo - D.O Rueda.

Rosado: Ramón Bilbao – Garnacha Rioja.

PRECIO POR PERSONA: 49,95€
MENU MINIMO PARA 2 PERSONAS

*Arroz mínimo para 2 personas.

