






## MENU SAN VALENTIN






### Aperitivo individual

- ❖ Corazón de alcachofa con mousse de foie y jamón.





### Entrantes

- ❖ **Ensalada de langostinos, tartar de mango y vinagreta de tomate.** 
- ❖ **Pisto manchego con huevo a 63º y torrezno.** 
- ❖ **Tagliatelle con salmón, mejillones y pesto genovés.** 
- ❖ **Garbanzos pedrosillanos estofados con cecina y boletus edulis.** 
- ❖ **Vichissoie de manzana asada y crujiente de queso de cabra.** 

### Principales

- ❖ **Lomo de atún albardado con alga nori, crema de coliflor ahumada y wakame.** 
- ❖ **Bacalao asado, cremoso de boniato, ajo y pimientos a la llama.** 
- ❖ **Canelón de pato, salsa cazadora, curry rojo y shitakes.** 
- ❖ **Carrilleras duroc sobre crema de calabaza y padrones fritos.** 
- ❖ **Lomo bajo de ternera, demiglace de chimichurri y patata asada.** 

### Postres

- ❖ **Selección de frutas de temporada.**
- ❖ **Sorbete de vino espumoso.** 
- ❖ **Fresas, chocobailys y fruta de la pasión.** 
- ❖ **Coulant templado de chocolate belga y coulis de frutos rojos.** 
- ❖ **Milhojas de hojaldre, crema pastelera y su helado.** 

### \*MENÚ DIETÉTICO

**Menú Ejecutivo: Aperitivo + Entrante + Principal + Postre y Café  
(Agua y Cerveza, Refresco o 2 copas de vino): 35.00€/ persona**

