

San Valentín

Cenas del 10-14 de febrero / Otsailaren 10-14ko afariak

Entrante / Hasierako

Canapé de salmón ahumado con mayonesa suave de wasabi
Izokin-kanape ketua wasabi maionesa leunarekin

Primero / Lehen plater

Canelón de hongos y puerros con suave crema de espárragos
Onddo- eta porru-kaneloia zainzuri-kremarekin

Platos principales / Plater nagusiak

Brocheta de langostinos con vinagreta de mango
Otarraixka-brotxeta mango-ozpinarekin

Taco de carrillera con chutney de manzana agridulce
Masail-takoa sagar-chutney gazi-gozoarekin

Postre / Azkenburuko

Chocolate en texturas con sorbete de fruta de la pasión y coulis de frutas del bosque
Txokolatea testuretan pasioaren fruta-sorbetearekin eta basoko fruta-couliarekin

Trufas y cóctel de San Valentín / San Valentín trufak eta koktela

Agua mineral, Rosado Las Campanas, Tinto Rioja Bordón Crianza, Vino Blanco Viña Sopié
Ur minerala, Kanpai Gorria, Errioxako ardo beltza, Bordon ondua, Viña Sopié ardo zuria

45€

IVA incluido / BEZ barne