



SAN VALENTIN

APERITIVO

Blimi de salmón ahumado con queso fresco y pistachos

PRINCIPALES

Cocktail de marisco con dados de mango y espuma de aguacate
Ravioli de txipirón con crema de billy bay de mejillón
Tournedo de solomillo ibérico con chutney de higo, miel y almendras

POSTRE

Láminas de chocolate con nata, frutos rojos y sorbete
de fruta de la pasión

BODEGA

Agua mineral, Rosado Las Campanas, Tinto
Rioja Bordón Crianza, Vino Blanco Marqués de Riscal



55€ (IVA incluido)