



MENÚ SAN VALENTÍN

AÑO 2010



MENU DEGUSTACIÓN

Surtido de mar y montaña a compartir por los “enamorados”

Brochetita de atún rojo de almadraba con verduras y crema de mostaza

Atadillo de espárragos con bacon y reducción de Pedro Ximenez

Crema de calabaza con berberechos al aroma de canela

Langostinos al ajillo con pimientos del piquillo

Medallones de solomillo de pata negra con mermelada de cebolletas, frambuesa y trigueros

Mousse de mango con frutos rojos confitados

Café

BEBIDAS

Agua

Refrescos

Vino Blanco, Rioja y Ribera de la casa

Servicio de guardarropa

Barra libre

Cena amenizada con el grupo “Tea for two”

40,00 € / Pax

7% I.V.A. INCLUIDO