



DÍA DE  
*San Valentín*

**Menú**

**Aperitivos**

*Foie mi-cuit hecho en casa con tartar de higos y gelatina de jamón ibérico*

*y*

*Ceviche de corvina con leche de tigre y espuma de ají amarillo*

**Entrantes**

*Ravioli de pato crujiente con langostinos, su huerto vegetal y salsa de frambuesa*

*o*

*Huevo crujiente con cremoso de trufa negra y setas enoki*

**Segundos**

*Merluza grillé con parmentier de ajo negro,  
salsa de hinojo y tocino acompañada con ensalada de col agria*

*o*

*Cordero cocinado a baja temperatura con costra de pistachos,  
mantequilla de hierbas, quenelle de boniato y trompetas de la muerte  
salteadas*

**Postre**

*Crema de fruta de la pasión con carbón de té matcha y bizcocho de fresas*

**Bodega**

*Vino blanco Entreflores 100% Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino tinto HC Crianza Rioja Vega (D.O. Rioja)*

*Agua mineral*

*Café e infusiones*

**42'00€ IVA incluido**

**Precio por persona**