



Los Álamos

Laboratorio Gastronómico



Menú Especial

SAN VALENTÍN 2018

SÁBADO 17 DE FEBRERO

A partir de las 21:45 h

Local cerrado exclusivamente para el evento

Menú

Copa de cava

Entrantes

Jamón ibérico (20. Guisado) y Queso de leche de cruda de oveja (Nestón / Fuentesauco)

Ensalada templada de bonito del norte con tomates Cherry macerados

Mariscos y Pescados

Langostino ecológico (Medina del Campo) crujiente macerado en maracuyá.

Pulpo a la brasa con puré de patatas (Tierra de Arabayona de Mógica)

Anchoa (del Cantábrico) con tomate ecológico confitado

Bacalo (M. Bueno, Madoñera) a la Tía Pacheca (A.O.V.E. y pimentón de la Vera)

Carnes

Tostón asado (Tierra de Peñaranda) con ensalada de lechuga

Bodega

Barbadillo VI (Barro) • Conde Ansurez (Posado)

Mesa de chocolates, frutas
y lácteos para antes o
después de la cena

Pre-Postre

Pompas de Baileys crema
con helado de nata (La Polar)

Postre

Maceta de leche merengada
con chocolate (73% cacao)
y bizcocho de pan de nuez

Platos similares

40€