

# MENÚ SAN VALENTÍN 2017

*ENTRANTE:* CREMA DE ESPÁRRAGO BLANCO,  
PURÉ DE BONIATO Y VIRUTAS DE IBÉRICO CRUJIENTE

*PRIMERO:* ESCALIVADA CON BACALAO MARINADO,  
HUEVAS DE TRUCHA AHUMADA Y JULIANA DE VERDURAS  
CRUJIENTES

*SEGUNDO:* LINGOTE DE CARRILLERA PRENSADA, ESPUMA  
DE CERVEZA NEGRA, ARENA DE REGALIZ Y PURÉ DE BACON

*POSTRE:* ESPUMA DE CREMA CATALANA  
SORBETE DE FRAMBUESA Y CRUJIENTE  
DE CANELA

BOTELLA DE VINO (A ELEGIR ENTRE  
RIVERA, RIOJA O BLANCO)

26€

(30€ CON COPA)

DEL **10** AL **14** FEB  
AMBOS INCLUIDOS