

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