

San Valentín´ l 2 DÍAS 11 Y 14 NOCHE

Tentempié de SARDINA con PIMIENTOS asados y CEBOLLA caramelizada.

RABAS de CHIPIRONES en su TINTA.

ALMEJAS de reloj con TIRABEQUES y muselina de NARANJA y JENGIBRE.

HUEVO poché con PULPO a la brasa y bolitas de PATATAS.

LUBINA salvaje con chips de PATATAS y GUISANTES, espuma de TORTILLA Española.

Taco de CHULETÓN de Ternera (Valmuza) a la brasa, TRUFA y ALCACHOFAS con JAMÓN.

MANZANA ácida caramelizada, su HELADO y aire de GINTÓNIC.

BROWNIE de CHOCOLATE, espuma de TOFFE, YOGOUR y helado de ROSAS.

CAVA

Palacio de Bornos (D.O. Rueda) Prado Rey Crianza (D.O. Ribera)

CAFÉ

Amenizado por un PIANISTA en DIRECTO

54€ IVA INCLUIDO

PLAZAS LIMITADAS

INFO - RESERVAS: 923 271 917 . 657 900 787