



LOS Álamos

Laboratorio Gastronómico

Menū Especial San Valentín Sábado 13 de Febrero 2016

A partir de las 21:30 h. Local cerrado exclusivamente para el evento

Menū:

Aperitivo Especial Bienvenida

Copa de Espumoso Ok Oro y Dulce de Melocotón

Entrante

Crema de Carabineros con Crujiente de Cebolla

Emplatado Especial

Jamón Ibérico de Bellota • Lomo Ibérico de Bellota
Queso de Oveja Tartufo de la "Antigua de Fuentesauco"

Tapas

Falsa croqueta de mejillón con su Bloody Mary

"Los Callos" y "La Colmena"

(Pincho de Oro de Salamanca 2015, finalista del Concurso Nacional de Pinchos, salón del Gourmet quinto clasificado)

"Fussion"

(Membrillo de Tomate, Queso de Rulo de Cabra gobernado con Aceite de Albahaca y Sirope de Vinagre Balsámico de Módena)

Pulpo a la Brasa con Crema de Tortilla de Patatas

Del Mar

Salmón contracorriente a la naranja

Carne

Tostón Confitado con Crema de Lechuga

Mundo Dulce

Trigo con Leche *(Producto Kilómetro Zero)* • Leche Helada de "La Polar" • Corazón de Nata y Fresa

Bodega

Blanco: Cuna de Isabel Verdejo • Tinto: Roa Ribera del Duero • Rosado: Rauda Ribera del Duero

Cerveza: Estrella Galicia de Bodega 1906 • Agua: Cabreiroá

Café Especial Gourmet Oquendo

Infusiones Oquendo



... Y para las mujeres una Rosa de regalo