



Menú San Valentín

Copa de Cava de bienvenida con fresas.

Entrantes. - *Flor de alcachofa con taquitos de jamón y virutas de foie.
Surtido de ibéricos selectos.
Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen extra.
Pan tostado a la brasa con morteritos de all i oli y tomate.*

2. Plato. - *A elegir:
Bacalao noruego fresco a la plancha con sobrasada y miel.
Costilla de vaca asada en su jugo al horno a baja temperatura.*

Postre. - *Tarta de San Valentín con chocolate fundido.*

Bodega. - *Blanco Nodus Chardonnay Barrica. D. O. Utiel-Requena.
Tinto Viña Albina Reserva. D.O. Rioja.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 40 € (IVA incluido)