



MENÚ DE SAN VALENTÍN

ENTRANTES:

Jamón ibérico de bellota y queso de la Sierra

Langostinos de Sanlúcar cocidos

Canelón de berenjena

Champiñón, foie, huevo y crema de patata

PLATO A ELEGIR:

Presa ibérica a la brasa

O

Bacalao cocinado a baja temperatura con crema de marisco

POSTRE:

Milhojas de pistacho y polén fresco

BEBIDAS: Vinos blanco, tinto, rosado, cerveza y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 30€

