San Valentín

Entrantes Centro de Mesa

Timbal de centollo, con aguacate y apionabo y gazpachuelo de cítricos

Canutillo de foie y turrón, con coulis de albaricoque

Flor de calabacín en tempura rellena de royal de langostinos, con salsa nantúa

Platos Individuales

Suprema de merluza rellena de centollo gratinada, con muselina de yuzu

Pluma ibérica confitada, con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

Postre

Dúo de café y avellana con tulipa de helado de canela

Bodega

Vino Blanco Casal de Raimat
Vino Tinto Viña Pomal Crianza
Cava Roger de Flor

Precio Cena por persona 52 €