

## **MENÚ ESPECIAL SAN VALENTIN 2018**

COMIDA y CENA 14 de Febrero

### **Pica-pica a compartir**

*Pan con tomate y aceite de arbequina*  
*Milhojas de foie con bacalao y manzana caramelizada*  
*Salmón marinado al eneldo*  
*Croquetas de marisco*  
*Fideos negros con all i oli ( degustación )*

### **Segundos a elegir**

*Bacalao con queso Idiazabal, espinacas y reducción de Pedro Ximenez*  
O  
*½ Solomillo de Ternera al estragón con patata Parisien confitada al tomillo y zanahoria baby*  
O  
*Suquet de corvina con sus dados de patata y almejas*

### **Postres a elegir**

*Coulant de dulce de leche con nueces caramelizadas y sorbete de mandarina*  
O  
*Crema de mango con cokies y sorbete de apio y lima*  
O  
*Brownie de chocolate con helado de vainilla de Madagascar*

### **Bebidas**

*Agua mineral*  
*Vino Blanco Viñas del Vero “ Macabeo y Chardonnay “ ( D.O Somontano )*  
*Vino Tinto Viñas del Vero “ Cabernet Sauvignon y Merlot “ ( D.O Somontano )*  
*Café o infusiones y bizcocho de la casa*

**36 € / PERSONA , 10% IVA INCLUIDO**

**Nota : Menú Válido únicamente con reserva previa**