



MENÚ SAN VALENTIN 2018

PRIMEROS

Ensalada de hojas de espinaca baby con nueces, arándanos
desechados y queso idiazabal
Spaghetti vongole y salsa marinera
Carpaccio de salmón marinado casero con tostas
y mantequilla de eneldo

SEGUNDOS

Abanico de cerdo ibérico a la brasa con boniatos al
caliu y aceite de romero
Dados de buey salteados al wok con ajo tierno, cebolla
morada, pimientos del padrón y patatas paja
Tataki de atún con pimienta negra, gomasio y emulsión
de soja con crema de aguacate y tomate Drellana



1 bebida, resfresco, vino tinto blanco y rosado

POSTRES

CORAZON DE CHOCOLATE Y CORAZON DE FRESA
UNA COPA DE CAVA