



MENÚ DEGUSTACIÓN SAN VALENTÍN 2017

Ensalada de brotes tiernos con Tosta de Magret de pato, chutney de calabaza y vinagreta de frambuesas.

Calamar a la Andaluza sobre crema de verduras y su salsa de tinta.

Bogavante en Tempura, Merluza en su jugo y pasta fresca de marisco.

Solomillo de ternera con salteado de patatas y salsa al romero.

Cóctel French 75: Ginebra, limón, y cava.

Mousse de fresas y mascarpone, salsa de nata fresca y sésamo garrapiñado.

Incluye: Agua, pan, vino de la casa D.O Toro (blanco, rosado o tinto), café y una copita de licor o de cava.

***PVP 40 Euros (IVA Incluido)
Con reserva previa.***