

MENU DE SAN VALENTIN

Copa de cava y Mise en bouche



Glamour de mariscos sobre gelee de tomate y albahaca, micromezclum y perfume de jengibre, lima y mostaza



Nido de amor de setas salteadas con huevo pochado, jamón ibérico y foie ardiente



Suprema de merluza mimosa con salsa de espárragos blancos y trufa rallada con aceite de esperanza



Corazón de solomillo con milhojas de ternura y salsa mimosa de foie



Mousse de chocolate con amaretto y virutas de chocolate amargo



Lingote de piña confitada en cariño y a la plancha con arroz de leche de coco apasionado



Maridaje de vinos Español y Francés

Agua, café, té o infusión

