



Menú degustación *San Valentín* 2018

*Bloody Mary con navajas marinadas**

--

Coca de hojaldre con cremoso de steak tartare

--

Ensalada de pulpo con patata roja y vinagreta de pimentón

--

Torrija de foie, crema de boletus y aroma de PX

--

Lomito de salmonete, jugo de galera y lágrimas verdes

--

Paccheri de rabo de toro su jugo y calabaza al anís

--

Trufa de chocolate con su copita de Moscatel

Bodega: A elegir entre vino Tinto D.O. Rioja "Glorioso, crianza" o vino blanco D.O. Rueda "Yllera 5.5, frizzante"
Cerveza, cerveza sin, agua mineral y refrescos.

Precio: 100€/ pareja (IVA incluido).

**disponible sin alcohol.*