

MENÚ

San Valentín

APERITIVOS

Jamón Ibérico Guijuelo, 100% bellota con regañas & tumaca
&
Croquetas de txipirón en su tinta con emulsión de lima
&
Tartar de salmón con mousse de aguacate

ENTRANTE

Hojas verdes, Cabezuela semicurado, olivada, crujiente de zanahoria, tomatitos y vinagreta de frambuesa

PESCADO

Merluza de pintxo con salsa marinera, mejillones, algas y polvo de aceituna

CARNE

Lomo de cordero lechal a baja temperatura, ensalada líquida de albahaca, manzana asada y almendras con vinagreta de aceite de pepita de uva y soja

POSTRE

``Sweet Love Ending``

88,00 €/Persona
IVA INCLUIDO

