



## MENU DE SAN VALENTIN 2019

### APERITIVO

TERRINA DE FOIE TRUFADA CON PETALOS DE COLORES

### MENU

TATAKI DE ATUN ROJO, MUY ROJO, CON AJOBLANCO Y SOJA

\*\*\*

PECHUGUITAS DE CODORNIZ A LA BRASA CON ACEITE DE ESENCIAS Y ESPECIAS DE ORIENTE

### POSTRE

GELATINA DE ROSAS, CREMA CHANTILLY Y HELADO DE FRUTA DE LA PASION

\*\*\*

NUESTRAS UVAS DE LAS CAMPANADAS

\*\*\*

PVP POR PERSONA ,35€ IVA INCLUIDO, SIN BEBIDAS

### PROPUESTAS INDECENTES DE BEBIDA

(super precios,lva incluido)

\*\*\*

CHAMPAGNE MUMM, 36€ BOTELLA

\*\*\*

VINO BLANCO, LA COMTESSE DE PAZO DE BARRANTES (MURRIETA), 26€

\*\*\*

VINO TINTO, EL HOMBRE BALA , 25€

\*\*\*

TODA LA CERVEZA QUE TE PERMITA TU ACOMPAÑANTE, 12€

