



MENÚ SAN VALENTÍN

Suitiriz

APERITIVO

Cecina delicadamente curada, acariciada por lascas de foie
Gyoza de langostinos, envuelta en su sedosa salsa americana
Queso parmesano con aceite de arbequina y lágrimas de
vinagre de módena



DEL MAR

Corvina jugosa sobre salsa vizcaína, acompañada de patata
panadera confitada



DE LA TIERRA

Cochinillo deshuesado, tierno y dorado, con puré de boniato y
compota de manzana



DULCE FINAL

Corazón cremoso de chocolate intenso con
helado artesanal



BODEGA

Rioja Cuvee Excellens
Mara Godello
Aguas y refrescos
Café