



Menú San Valentín

APERITIVO

Mini canelón de salmón ahumado con langostino, mayonesa de cítricos y pétalos de rosa

ENTRANTE

Vieiras con crema al cava rosé

PRIMER PLATO

Suprema de merluza con su fina velouté de espárragos verdes y cous-cous de verduras

SEGUNDO PLATO

Medallón de solomillo de buey acompañado de patatas suflé y salsa bearnesa

POSTRE

Semifrío de praliné, corazones de fresa y crujiente de almendras

Mignardises

Copa de cava

Bebidas incluidas

INFORMACIÓN Y RESERVAS: (+376) 874 444