



## Menú San Valentín

### Aperitivos

*Foie mi-cuit hecho en casa con tartar de higos y gelatina de jamón ibérico*

*y*

*Ceviche de corvina con leche de tigre y espuma de ajo amarillo*

### Entrantes

*Ravioli de pato crujiente con langostinos, su huerto vegetal y salsa de frambuesa*

*o*

*Huevo crujiente con cremoso de trufa negra y setas enoki*

### Segundos

*Merluza grillé con parmentier de ajo negro,  
salsa de hinojo y tocino acompañada con ensalada de col agria*

*o*

*Cordero cocinado a baja temperatura con costra de pistachos,  
mantequilla de hierbas, quenelle de boniato y trompetas de la muerte salteadas*

### Postre

*Crema de fruta de la pasión con carbón de té matcha y bizcocho de fresas*

### Bodega

*Vino blanco Entreflores 100% Verdejo (D.O. Rueda)*

*Vino tinto HC Crianza Rioja Vega (D.O. Rioja)*

*Agua mineral*

*Café e infusiones*

**42€ IVA incluido**

