



*San Valentín 2019*

Vamos a darle sentido al tiempo.

# menú san valentín.

*Vamos a darle sentido al tiempo, vamos a robarle momentos, aprovechémonos de él y vamos a obligarle a que sea parte de nosotros al menos por un día.*

**15 febrero 2019**

*21:00h*

## **Snack de bienvenida**

Steak tartar con pan Airbag

## **Aperitivos**

Consomé de quisquilla con su coral

Salmonete a la brasa, wakame y reducción de sus propias espinas

Taco crujiente de cochinita pibil y dúo de mahonesas (mole y cilantro)

## **Entrante**

Gamba sobre pasta de tinta de calamar,  
wok de verduras y salsa marinera picantosa

## **Plato Principal**

Solomillo ibérico, humus de remolacha, salsa de pimienta  
sichuan y zanahoria baby asada

## **Pre postre**

“Sorpresa”

## **Postre**

“¿Croqueta de postre?”

## **Bodega de la Casa**

Marieta D.O. Rias Baixas

Honoro Vera D.O. Calatayud

Nu Allonge Brut Nature D.O. Cava

**Final inesperado con “Mon Amour Cocktail”**

# 65€

*(iva incluido)*

*Servicio amenizado con DJ y Saxofonista en Directo.*

### **SERVICIOS ADICIONALES:**

*Copas Primeras Marcas: 7,00€ IVA Incl.*

*Copas Premium: 10,00€ IVA Incl.*

*Refrescos: 3,00€ IVA Incl.*

