

San Valentín 2026

MENÚ SAN VALENTÍN

APERITIVOS A COMPARTIR CON COPA DE CAVA EN MESA

Tosta de lubina marinada al eneldo con guacamole y pico de gallo

Cortadillo de foie casero y torta de Alcalá

ENTRANTES A COMPARTIR

Canelón relleno de pescado y marisco y suave crema de bogavante

Pan brioche relleno de carrillada ibérica y gratinado con parmentier de patata trufada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de cerdo ibérico, risotto de setas y crema de boletus

Taco de bacalao confitado con piperrada de tomate casero

SURTIDO DE POSTRES

Tarta Tavoletta, tiramisú y tarta de queso

BEBIDAS A ELEGIR

Botella de vino blanco Mataespesa D.O. Rueda

o

Botella de vino tinto Cepa Divisa D.O. Rioja

EXTRA SELECCIÓN DE VINOS +5€ POR PERSONA

Blancos a elegir 1 botella:

- **Protos Verdejo** D.O. Rueda
- **El Novio Perfecto** D.O. Valencia

o

Tintos a elegir:

- **Izadi Reserva** D.O. Rioja
- **Tarsus Roble** D.O. Ribera del Duero

SE REQUIERE RESERVA  955686400

40€

por persona