



*Menú del Día de San Valentín*

*14 de Febrero de 2019*

*Mise en bouche – Pequeña entrada  
Vieira de Erquy ahumada*

*Corazón de alcachofa, foie gras al vino “blanc d’hiver”*

*Bacalao confitado a la mantequilla de heno,  
chorizo de Bellota*

*Lentejuelas vodka-limón*

*Ave trufado, risotto de patatas,  
emulsión de endivia*

*Tartaleta del queso Ossau-Iraty et cerezas negras*

*Yin y Yang, chocolate, rosa, lichí*

*Masitas*

***Las bebidas (por persona) :***

Una copa de Champàn Gosset rosado, acompañado de 3 tapas,  
una copa de vino blanco Ampelidae Blanc d’Hiver 2018,  
una copa de vino blanco J. Drouhin - Pouilly Vinzelles 2015,  
una copa de vino rojo Haut-Médoc, Diane de Belgrave 2012,  
50 cl de agua mineral Vittel o San Pellegrino

***Tarifa del menú .***

70 € por persona sin bebidas

90 € por persona con la formula « Cena & Bebidas »

**Su velada estará  
animado por el dúo  
musical KARMA**

