

MENÚ SAN VALENTÍN



El primer encuentro

Filipinos de Foie gras Almejas Gratinadas Cappuccino de Carabinero

Me gustas

Lubina con Arroz de Plancton y Crema de Sidra y Oricios

Quiero impresionarte

Solomillo de Ternera Lechal con Quinotto de Morillas y Edamame

El dulce final

Chocolate en Texturas. Plátano e Hibiscos

Regamos la velada con...

Agua, Refrescos, Cerveza Vino Blanco D.O. Rias Baixas Pazo das Bruxas Vino Tinto D.O.C. Rioja La Pelea Café e infusiones

Si lo desean, podrán disfrutar toda la cena con Champagne Mumm (Suplemento por persona 10€)

Precio por persona con IGIC incluido. Reservas bajo petición a confirmar en la recepción del hotel con plazas limitadas.



