

MENU
LOVE

DISPONIBRE EN FEBRERO: Viernes noche & fines de semana
AVAILABLE IN FEBRUARY: Friday nights & weekends

Cóctel SAN VALENTÍN / SAN VALENTÍN cocktail

APERITIVOS / APERITIFS

Buñuelo de plátano y mozzarella con huancaína, pesto de queso fresco y pico de gallo de mango.

Banana & mozzarella with "huancaína" pudding, fresh cheese pesto & mango "pico de gallo".

ENTRANTES / STARTERS

Ensaladilla, carpaccio de Carabineros, emulsión de sus cabezas, salicornia y matices cítricos (a compartir).

Russian salad, scarlet shrimp carpaccio, emulsion of their sauce, samphire and citrus nuances (to share).

Tosta hojaldrada de carrillada de ternera trufada, duxelle, foie y demiglas al chipotle (individual).

Toasted puff pastry with truffled tender pork, duxelles potatoes, foie & chipotle demiglass (individual).

Ceviche de corvina y pulpo con leche de tigre de fruta de la pasión, boniato, culis de nísperos de Callosa, chips vegetales y ají limo (a compartir).

Corvina fish & octopus ceviche with passion fruit tiger milk, sweet potato, medlar coulis, vegetable chips & chili spice (to share).

PRINCIPAL / MAIN DISHE

Agujitas de lomo bajo Angus al grill, parmentier de calabaza asada, setas al amontillado.

Grilled beef loin, roasted pumpkin parmentier served with wild mushrooms marinated in wine.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffee salado y helado de nueces de pecán. (Recomendado para 2 personas)

Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & pecan nuts ice cream. (Recommended for two people).

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado y culís de frutos rojos.

Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, ice cream & red fruit sauce.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.

Creamy chocolate cake with candied ginger, pear, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.

Homemade ice-cream with crunchy biscuit

Té o café / Tea or coffee.

BODEGA / WINES

Blanco: Finca Río Negro | Gewürztraminer | V.T. Castilla
Tinto: Carro de Leña | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero

67 €

I.V.A incluido | VAT included