



Menú San Valentín 2019

Bienvenida -Ceviche de gambas-

--

Rillettes de pato, manzana verde y pan de cristal

--

Atún rojo, tomatitos, aguacate acidulado y rúcula

--

Torrija de foie, natillas de boletus y aroma a PX

--

Calamar de anzuelo, tierra de trompetitas de la muerte y vinagreta de espinacas y cítricos

--

Lomo de lubina y trigueros tostados

--

Taco de rubia gallega con parmentier ahumado

--

Tarta rota, inglesa de limón y sabayón de limoncello

Bodega:

Blanco D.O. Valdeorras "Pazo de Seoane, albariño, loureiro, caiño y treixadura"

Tinto D.O. Rioja "Glorioso, crianza"

Agua, cerveza, refrescos y café.

Precio. 100€/pareja. Iva incluido