



## *Menú San Valentín 2020*

### *Menú degustación compuesto por*

*Huevos de corral, boletus y migas de pastor*

--

*Yogur de foie con manzana caramelizada y brie*

--

*Calamar de anzuelo, crema verde de pistacho, guisantes y tinta ibérica*

*Crema de coliflor trufada con huevo a baja temperatura y anacardos fritos a la miel*

*Lubina del estrecho, parmentier de ajo negro y vinagreta de tomate seco*

--

*Taco de rabo de toro deshuesado, alcachofa crujiente y gelée de castana*

--

*Enrejado de chocolate, helado de fresa y merengue tostado*

--

#### *Bodega:*

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

*Tinto D.O. Ribera del Duero "Protos joven"*

*Agua, cerveza, refrescos y café.*

*Precio. 100€/pareja. Iva incluido*