

2019



# MENÚ ESPECIAL SAN VALENTÍN

(DEL 11 AL 16 DE FEBRERO)

## MENÚ

### CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2014

CREMA DE COLIFLOR EN MAYONESA, HUEVAS DE SALMÓN Y PANCETA CRUJIENTE  
HOJAS DE ANGUILA AHUMADA Y FOIE GRAS CON MANZANA ÁCIDA CARAMELIZADA  
PURÉ DE CEBOLLA

### MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2014

BACALAO CONFITADO EN SU PIL PIL, NÉCTAR DE PIQUILLO,  
FRUTA ÁCIDA Y CEBOLLA DULCE

### MARQUÉS DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA 2011

LOMO DE TERNERA RUBIA GALLEGA AL HORNO DE BRASA DE CEPAS TEMPRANILLO  
ESPÁRRAGO VERDE, MILHOJAS DE PATATA  
QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS, CONFITURA DE VINO TINTO Y ZARZAMORA

## POSTRE

HELADO CREMOSO DE CANELA, COULIS DE NARANJA SANGUINA  
CREMA INGLESA TOSTADA

CAFÉ ARÁBICO DE MANDHELING SUMATRA, INDONESIA  
TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

**PRECIO/PERSONA: 98€\***

DE 2 A 26 PERSONAS

\*Precio para grupos de 2 hasta 26 personas. Los grupos de 27 a 56 personas tendrán un suplemento de 600€. Los grupos de 56 a 90 personas tendrán un suplemento de 2.000€. Para grupos de más de 90 personas, consultar.

Los productos seleccionados para la elaboración de los platos son de temporada y por lo tanto están sujetos a posibles cambios.

El menú incluye dos copas de cada vino por persona.