



DINNER SHOW

San Valentín

14.2.24

MENÚ PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

Buñuelo japonés relleno de foie
y piel de jamón de pato con queso ahumado

Taco de alga nori en tempura, atún y vieira braseada

PRIMERO

Ñoquis de patata morada, espuma de parmesano,
trufa laminada y cristal de patata morada

SEGUNDO

Chuleta de vaca madurada, pimientos del piquillo
y patatas soufflé

POSTRE DE ENAMORADOS

Corazón de chocolate relleno de praliné de
avellana, helado de nata ahumada, miel y coulis
de mandarina

SELECCIÓN MARIDAJE

D.O. Rueda

Javier Sanz

D.O. Rioja

El Jardín de la Emperatriz 2019

Y PARA BRINDAR

Una copa de champagne

Veuve Clicquot Yellow Label

CAFÉ Y PETIT FOURS

90€

IVA Incluido

Precio por persona

