



MENÚ SAN VALENTÍN 11 DE FEBRERO

Aperitivo

Croqueta de Queso, tomate dulce y aceite de albahaca

Entrantes a compartir

Carpaccio de lomo de ciervo, foie y parmesano

Canelón de aguacate y frutos del mar con ensalada de hinojo y cilantro

Corazones de alcachofa rellenos de Txangurro

Segundos: 1/2 ración individual

1/2 Taco de Salmón al txakolí con “risotto” de calabacín

1/2 Carrillada de vacuno, demi-glacé trufada y cremoso de patata

Postre:

Mousse de queso especiada, helado de violetas y galleta de fresas

BODEGA

La foto de 1928 8 A Crianza D.O. Navarra

Blanco Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

Rosado Calendas de bodegas Ochoa D.O Navarra

Agua y Pan

Precio 40€ (IVA incluido)

(Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos por favor consulte a nuestro personal. Si tiene alguna intolerancia avísenos e intentaremos adaptar su menú)