



Carmen El Agua



70€
LA PAREJA

MENU ESPECIAL SAN VALENTIN

Suspiros Iniciales

Una rosa roja para la dama les dará la bienvenida

Refrescamos los sentimientos con

Copa de Cava Anna de Codorniu 1551 brut nature

Compartirnos en la intimidad de la mesa

FOIE GRAS, un falso camino de pistachos y confituras de arándanos, regado con crujientes y bañado con aceite de vainilla

ó CARPACCIO de ternera, una composición de canónigos y rúcula, virutas de parmesano y aceite de trufas negras

DELICIAS FRESCAS. Conjunción de brotes verdes y rojos, langostinos, piña, kiwi, tomates confitados y chutney de mango

ó BURRATA (queso fresco, típico italiano, relleno de nata y mozzarella hilada) crema de tomate, albahaca frita y olivada de aceitunas

Continuamos la velada con

FONDUE de QUESO de la CASA. Sabrosa y simpática combinación de 4 quesos (emmental, camembert, de cabra, gruyere, provolone) y verduritas de temporada de la huerta

ó FONDUE PREMIUM. Armonización de 4 variedades de carnes (cerdo, pollo, cordero, ternera) sugerentemente sazonadas con una complejidad de salsas caseras

Consumamos el idilio con un pecado final

FONDUE DE CHOCOLATE TRADICIONAL

Se servirá con una diversidad de frutas naturales de temporada, galletas y golosinas

Regamos el amor con

VIÑA BUJANDA, joven, tempranillo (D.O Rioja)

UN, joven, tempranillo (D.O Ribera del Duero)

Rincón de Pedraza, verdejo 80%, viura 20%

Agua - Refrescos - Cerveza

El servicio de cena se servirá en 2 turnos rotativos y estructurados.
Un primer turno de 20.45 a 22.45 y un segundo turno de 23.15 a 01.15.
Para que todos puedan disfrutar de dicha cena, tal cual merecen, regamos puntualidad y agradecemos su comprensión.



Reservas: 958 22 43 56 - www.restauranteelgua.es