

RESERVAS

Tlf1: 958 224 356

Tlf2: 685 284 064

75€/PAREJA



Menú de San Valentín

LOS INICIOS (A elegir entre)

FONDUE de QUESO *EL AGUA*

Mix de 4 quesos (emmental, cabra, gruyere, provolone) y verduritas de la huerta

o

FONDUE de QUESO *NAPOLITANA*

Quesos crema y provolone, tomate, albahaca, ajo, perejil y cebolla frita

EL CORTEJO (A elegir entre)

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

A la parrilla con patatas confitadas y pimientos del padrón

o

JARRETE DE CORDERO

Confitado en su jugo, sobre lecho de hummus de calabaza asada y cous cous

EL DESENLACE

FONDUE de CHOCOLATES

Servida con un mix de frutas naturales de temporada, galletas y dulces

BODEGA (Ilimitada, desde la llegada hasta el postre)

LA VENDIMIA (DO. Rioja, Joven, Tempranillo); **TRUS ROBLE** (DO. Ribera del Duero, Tempranillo), **K-NAIA** (Verdejo 80%, Viura 20%). Agua, Cerveza, Refrescos.

RESERVAS

Tlf1: 958 224 356

Tlf2: 685 284 064

80€/PAREJA



Menú de San Valentín

LOS INICIOS (Para compartir)

FOIE MI-CUIT

Con Trufa, trompeta de la muerte y puré de manzana asada

+

NUESTRAS CROQUETAS CASERAS

De Chipirones, Rabo de Toro y Hongos

+

ALCACHOFAS EXTRA

Confitadas con salsa romescu y virutas de jamón

EL CORTEJO (Individual)

SOLOMILLO DE TERNERA

A la parrilla con patatas confitadas y pimientos del padrón

EL DESENLACE

FONDUE de CHOCOLATES

Servida con un mix de frutas naturales de temporada, galletas y dulces

BODEGA (Ilimitada, desde la llegada hasta el postre)

LA VENDIMIA (DO. Rioja, Joven, Tempranillo); **TRUS ROBLE** (DO. Ribera del Duero, Tempranillo), **K-NAIA** (Verdejo 80%, Viura 20%). Agua, Cerveza, Refrescos.