

MENÚ SAN VALENTÍN

ENTRANTES

para compartir entre dos

Carpaccio de carabinero
con emulsión de lima y gel de fruta de la pasión

Burrata con cherrys, dátiles
al toque de albahaca

PRINCIPAL

Tartar exótico de salmón
con fresas y aguacate

o

Albóndigas de pollo de corral
en curry afrutado

POSTRE

Dúo exótico:

Mousse de chocolate con fresas y pistacho
Mousse de fruta de la pasión



Botella de Aviva afrutado
o
Botella Vino Salvador Bachiller

50€ p.p