

Día del Cariño

APERITIVO

Couvert para compartir

ENTRADA

Sopa de hongos con huevo poché y parmesano

o

Ensalada de pera asada. Mix de lechugas, pera a la parrilla, higos, jamón serrano crispy, queso azul, sandía y pistachos caramelizados con vinagreta de tomillo y miel

ENTRADA CALIENTE

Crema de papa y puerro con crocante de tocino

PLATO PRINCIPAL

Ojo de Bife (Rib eye) o Bife de tira (Puyazo) con cebollas asadas y papas a la crema

o

Salmón noruego al brasero bañado con suave vinagreta de cítricos y almendras acompañado de puré de camote, zanahoria y crocante de habas

o

Risotto con salvia y queso manchego con castañas de cajú

POSTRES

Duo romántico: Martin Fierro con salsa de fresa especiada y Concha de Tiramisú con dulce de leche y chocolate

Selección de cafés o té

Petit fours y copa de Cava para brindar

BEBIDAS

Agua mineral natural o con gas

Vino Blanco: Marqués de Cáceres Verdejo

Vino Tinto: Los Vascos Cabernet Sauvignon

Cava: Sumarroca semi seco

Música en vivo para amenizar la cena

Q.325

Por persona más 10% de servicio

