

Menu Gastronòmic San Valentín 2019

Croqueta de rissoto de ceps i pamesà

Amanideta de rúcola,til.lers i maduixes amb fil de ravenets

Mono temàtic de Bacallà amb caviar d'oli

Lingot de Xai dessosat amb patata al timó i el seu suc lligat

Mató,nous i fruita de la passió

Copa de Cava i xocolates per acabar.....

Bodega

Aigües Minerals

Vi Blanc Palomo cojo Verdejo d.o Rueda

Vi Negre Anima de Raimat d.o Costers del Segre

Cafés e infusions

25€+iva

