

## MENÚ SAN VALENTIN 2014

### APERITIVOS

*COPA DE BRUT ROSE*

*FLECHAS DE CUPIDO*  
(Caballito crujiente estilo japonés)

*PERGAMINO DE ROMEO*  
(Rollitos de Primavera rellenos de pato en salsa de soja)

### ENTRANTES

*LA ENSALADA DE JULIETA*  
(Lechugas variadas, fresa, frutos secos, pollo y vinagreta de frutas)

*MOUSE DE FOIE CON MERMELADA DE VIOLETAS*

### PRIMERO

*BACALAO CONFITADO CON EMULSION DE ZANAHORIA, COUS COUS DE  
VERDURAS Y CRUJIENTE DE JAMON*

### SEGUNDO

*SOLOMILLO DE IBERICO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y SETAS*

### POSTRE

*PARFAIT AMERICANO CON FRESAS Y AMARETO*

- Min. 2 personas - Imprescindible número exacto de comensales
- **Precio del menú 30 euros, impuestos incluidos SIN BEBIDA**
- Se realizará el cobro de la totalidad reservada en caso de falta de asistencia

Los menús pueden **incluir bodega por un suplemento de 5€** por comensal (tinto D.O, blanco de rueda, refrescos, cerveza y agua)

Los menús pueden **incluir bodega por un suplemento de 10€** por comensal (tinto Rioja o Ribera, blanco de rueda, refrescos, cerveza y agua) y una copa estándar (Jb, brugal, seagrams, stolichnaya...) o cocktail.