

**MENÚ SAN VALENTÍN**  
**Mínimo 2 pax**

**Menú N° 1**

**Aperitivos de bienvenida**

- \* Ceviche de dorada
- \* Tortellini de patata y cebolla
- \* Air baguette del chef Matteo

**Entrantes a compartir**

- \* Bouquet de brotes con vieiras, puerros confitados, caviar cítrico y vinagreta de aceituna negra.
- \* Buñuelos de boletus y jamón ibérico con crema de calabaza y queso idiazabal acompañado de falso pan de higos.

**Plato principal a elegir**

- \* Lomo de salmón confitado con gambones, aceite de cayena y quinoa
- \* Solomillo ibérico con tocineta curada crocante en salsa del chef Roberto y patatas risoladas con mantequilla de tomillo.

**Postre**

- \* Tiramisú ligero con savoiardi casero y aire de cacao

**Bebida**

Agua mineral de 1 litro

**Precio por comensal: 26,00 €**