



Cena Daile San Valentín



Sábado 14 de Febrero

21.30h

Recepción con Copa de Cava 1919 Rose D.O.

Entrantes Individuales

Ensalada Verde con Vinagreta de Frutos Secos con Queso de Cabra a la Plancha.

Tataki de Bonito con Emulsión de Zanahoria

Dúo de Magret de Pato y Foie con Orejones y Chocolate Picante

Plato Principal

Carrillera de Cerdo Confitada con Crujiente de Galleta en su Jugo sobre Pastel de Patata

Postre

Cilindro de Chocolate con cuatro Texturas y Salsa de Frutos Rojos

Bodega

El Gordo D.O. Rueda 100% Verdejo

Muga Crianza D.O.C. Rioja

Aguas Minerales



Música



Copas Extras: Copa Standard 4€ Copa Premium 6€

Precio 30,00€ (IVA Incluido)