

Escapada San Valentín 2022

Alojamiento en habitación doble y desayuno casero Menú degustación con maridaje

Pan artesano y mantequilla especiada

Café con leche (setas con jamón)

Mejillón tigre, versión dulce

Chipirón relleno, trampantojo

Vitello tonnato, vaca vieja-bacoreta

Pâté en croûtè de magret de pato, foie, papada ibérica y encurtidos
Escabeche de conejo, alubias frescas de Hontoria y setas de temporada

Carbonara de calamar, yema curada en suero lácteo y torreznos

Tortilla de cocochas de bacalao, portobello y ajetes en aliño

Socarrat de rabito de cerdo, gamba roja y el caldo del arroz

Pichón asado, crema ahumada, texturas de tajín, vino rancio y lináceas

Esfera helada de manzana asada, hojaldre borracho, tofe y vainilla

Tarta de limón con merengue tostado y yuzu

Sampayolo D.O. Valdeorras

Côtes du Rhône Réserve Rouge Famille Perrin A.O.C. Côtes du Rhône

Terrer de la Creu Reserva BN D.O. Cava

Precio para 2 personas, 240.00 € IVA incluido