

# MENU SAN VALENTIN

## APERITIVOS

Tostada de queso crema, pimienta caramelizada y jamón de pato

Brocheta de langostino en tempura

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada con langostinos, piña, manzana con vinagreta de cítricos

## SEGUNDOS A ELEGIR

Lingote de salmón al horno con miel y mostaza sobre base de pure de boniato

ó

Tímbal de confit de pato con parmentier de setas y avellanas

## POSTRE

Tarta de melocotón con frutos rojos

Incluye: Agua y vino Ribera de Duero

Precio por persona: 42€ iva incluido