



Menú Cena de los Enamorados

Entrantes

*Ensalada de Hojas Tiernas con Gulas al Ajillo y Tiras de Salmón
Ahumado con Vinagre de Módena*

*Pimientos del Piquillo Rellenos de Txangurro sobre Espejo de Muselina
de Tomate*

Menú

Crema de Nécoras Perfumada al Brandy

Lomo de Lubina en Salsa Marinera con Gambas y Mejillones

Sorbete de Pomelo

*Medallones de Solomillo con Tímbal de Patatas a lo Pobre y Salsa de
Queso Cremoso*

Postre del Chef

Bodega

Vinos, Blanco Rueda, Tinto Rioja,

Agua, Refrescos, Cerveza, Cava y Café .

Precio por Persona: 45 Euros (10% IVA Incluido)