Menú Degustación San Valentín 2020

ENTRANTES

Cappuccino de Calabaza con espuma de Taleggio y pan carasau.

Tartar de mar con agua de fresas al cava.

Bacalao en tempura sobre cama de vellutata de garbanzos y láminas de trufa fresca.

PLATOS PRINCIPALES

Pizza "San Valentín": Crema de espárragos, "stracciatella" y gambas con caviar de trucha.

Risotto cremoso de alcachofas al toque picante de "nduja di spilinga".

POSTRE

"Tortino" de chocolate blanco con corazón caliente de frambuesa y semifrio al café sobre crumble de fresa.

El menú no incluye bebidas.

Precio p.p. 30€

