

San Valentín

Menú

Crêpe de mousse de Marisco, wakame y Caviar rojo



Lubina rellena de Verduritas y salsa de Cava



Sorbete de Fruta de la pasión



Solomillo Ibérico sobre hojaldre de Queso de Hinojosa



Capricho de tres Chocolates



Vino Blanco Valdubón Verdejo * D.O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza D.O. Rioja



45 Euros (I.V.A. Incluido)

- ☆ Menú disponible para Comida y Cena desde el 14 al 18 de Febrero
 - ☆ Sábado 17: Cena con animación Musical
- ☆ PACK: Cena, Alojamiento y Desayuno-Buffer: 80 Euros/persona en estudio doble, días 14, 15 y 16 de Febrero

Día 17: 100 Euros por persona