

SAN VALENTÍN

Centro de Mesa

Champagne Veuve Clicquot y Ostras con su brunoise y ponzu

Corazón de alcachofa braseado con salsa de foie

*Carpaccio de buey, con ajo negro, crujiente de piñones
rúcula y toque de parmesano*

Vieira cítrica sobre base de topinambur

Principales

*Lingote de corvina confitada con salsa Thai
servida con Pak Choi y bimis*

Espuma de cava con cítricos

*Medallón de solomillo de ternera con salsa de foie y trufa
servido con milhojas de patata crujiente*

Postre

*Panacotta con coulis de fruta de la pasión
y espuma de frambuesa confitada*

Bodega

Tarima Blanco

Juan Gil Etiqueta Plata

Champagne Veuve Clicquot

Agua, cerveza, refrescos



CHAMPAGNE

■ Veuve Clicquot ■



Música en directo durante la cena

Precio por Persona: 69€

Hotel Montepiedra ★★★★★ 