



MENÚ SAN VALENTÍN

Valentine's Month menu

ENTRANTES AL CENTRO *Starters to share*

Parfait de hígado de pollo con crostinis trufados y chutney de mango y jengibre
Chicken liver parfait with truffle crostini and mango and Ginger chutney

Bruchetta de tomates cherry sobre pan de hogaza tostado con mantequilla de ajo
Cherry tomatoes bruchetta on toasted garlic butter bread

Tostón con espinacas cremosa, morcilla crujiente de bacon y salsa holandesa
Fried toast with creamy spinach, spanish blackpudding crispy bacon and hollandaise souce

Ensalada Waldorf en cuenco de arroz inflado y cogollos
Waldorf salad in a rice cracker bowl with baby gem lettuce

PLATO PRINCIPAL *Main course*

Secreto ibérico sobre puré de patata y sobrasada con salsa chimichurri y champiñón Portobello
Ibérico secret with enduja mash Chimichurri souce and portobello mushroom

O/or

Corvina con salsa bourre blanc, perlas de salmón, cebollino, aceite de hierbas y papas asadas a las hierbas
Meagre with bourre blanc souce, salmón pearls, chive, herb oil and toasted baby potatoes

POSTRE *Dessert*

Mousse de chocolate con pistachos y fruta de la pasión
Chocolate mousse pistachos and passion fruit

60€/persona

Una copa incluida después de la cena en Bistró Cafetería
One drink included after dinner at Bistró Cafetería

BODEGA *WINERY*

Vino tinto Añares D.O. Rioja / *Red wine Añares D.O. Rioja*

Vino blanco Viñazaga D.O. Rueda / *White wine Viñazaga D.O. Rueda*

Cava Codorníu Brut Ecológico / *Codorníu Organic Brut Cava*

BOTÁNICO

RESTAURANTE

