



DÍA DE  
*San Valentín*

**Menú**

**Aperitivos**

*Piononos sañados Especial san Valentín*

**Entrantes**

*Mosaico de Foie con Queso de Cabra Caramelizado y Manzana Reineta*

*ó*

*Ensalada de Mango y Aguacate con Carpacho de Salmón Ahumado y Vinagreta de  
Frambuesas*

**Segundos**

*Lomito de Lubina sobre Salsa de Azafrán y Verduritas al Vapor*

*ó*

*Medallones de Solomillo Envueltos con Panceta Ibérica, Patata Confitada al Aceite de  
Boletus y Salsa de Naranja*

**Postre**

*Postre Especial Tres son Multitud*

**Bodega**

*Vino Blanco "Entre flores" (D.O: Rueda)*

*Vino Tinto Cosecha "Rioja Vega" (D.O.C: Rioja)*

*Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones*

*Cava Brut "Masía Perlada" (D.O: Cava)*

**35'00€ IVA incluido**

Precio por persona