

## MENÚ SAN VALENTÍN 2018

*Aperitivo del día*

### CENTRO

*\*Miní fritos (mejillón, gamba-espínaca, txangurro, jamón)*

### INDIVIDUAL

*\*Ensalada de bacalao y naranja.*

*\*Sepia con cardo, langostino en tempura y tobiko-shichimi*

### COPA DE CAVA

*\*Cabrito deshuesado en dos cocciones con menestra de setas y migas de pastor.*

### POSTRE

*\*Brownie de chocolate con helado de plátano, espuma de mango-jengibre y toffee.*

VINO DE LA CASA Y CAFÉ

50 EUROS POR PERSONA (IVA INCLUIDO)