

Menú de San Valentín.

Copa de bienvenida.

Bisque de Cangrejo y aire de Berberechos.

Bombones de Foie y Chocolate.

Taco de Bacalao Cocinado al Vacío con Emulsión de Almendras y Manojos de Hierbas.

Ó

Brocheta de Ternera y Gambones, Cremoso de Patata y Pimentón Ahumado.

Coulant de Chocolate y Naranja.

Precio 30€

Estos precios incluyen el menú indicado, pan, agua, café e IVA.

Cualquier modificación en el número de comensales deberá ser notificada con 24h de antelación. La cancelación total del evento deberá ser notificada con 48h mínimas de antelación, caso de no ser así se cobrará el 50% del importe de la factura final.

Para grupos de más de 10 personas se deberá dejar una señal correspondiente al 15% del importe total de la factura. Dicho adelanto será descontado del importe final de la misma.

Para cualquier pregunta o sugerencia, no duden en ponerse en contacto con nosotros.