



Menú especial degustación San Valentín 2016

Crema de alcachofa y espuma de foie-gras

Tartar de gambas y aguacate

Cromesqui de foie-gras fundente

Anchoa con aguacate

Huevo de codorniz con trufa

Croqueta de curry - gamba

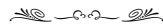
Chupito de Campari con naranja

Acompañaremos estas pequeñas tentaciones con:

Cesaraugusta. Cerveza de trigo de La Zaragozana.

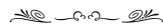
Cava Maset del Lleó Brut nature

Care rosado. Tempranillo Cabernet. DO Cariñena



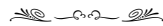
Baluchón de marisco con salsa de suquet

Lagar D'Amprius. Blanco Chardonnay. VT Bajo Aragón



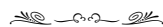
Popieta de ternera rellena a la Périgourdine (Trufa, foie y setas)

Peñazuela. 100% garnacha. DO Campo de Borja



Semifrío de whisky, sorbete de mandarina y fresas con chocolate

Cava Salvatge Gran reserva. Cavas Nadal. DO Penedés



Café e infusiones

Nos esforzamos por mantener la calidad y veracidad en nuestras ofertas pero puede haber algún cambio tanto en el menú como en los vinos y cavas. En todo caso siempre será para mejorar o, al menos, igualar la calidad, nunca para reducirla o falsearla.



La oferta de San Valentín 2016 incluye para dos personas:

- 2 noches de alojamiento para el fin de semana del 12,13 y 14 de febrero.
- Detalle de bienvenida en la habitación.
- Cena especial maridada el sábado 13
- Desayunos buffet.

Los precios por pareja y habitación dependen del tipo y son:

- Suite “Angélica”: 329€ IVA incluido
- Habitación de matrimonio: 259€ IVA incluido
- Habitación doble: 249€ IVA incluido
- Habitación doble pequeña: 239€ IVA incluido

Si tenéis cualquier duda o consulta no dudéis en escribir o llamarnos.

Es imprescindible reserva previa.

Y, aunque en esta ocasión no nos podamos ver,

os deseamos a todos un feliz 2016 junto a vuestra persona amada