



## SAN VALENTIN 2019

- Corazón de alcachofa con morteruelo y piñones
- Coca Dacsá con emulsión de pericana y maruca
- Ostra con granizado de hierbas, aguachile de pepino y apio
  - Caballa, tomate, berza y papada
- Foie gras poêlé con atún, nieve de albahaca y manzana

Maridado con Ossian 2016 blanco D.O. Rueda Verdejo  
100% cepas viejas, fermentado en barrica

- Celery, mollejas glaseadas y yema curada
- Sama a la brasa con tartar de calamar, su jugo rustido y habitas
- Lingote de paletilla de cordero cocinada 24h con tabulé de verduritas, crema de calabaza tandori y yogurt de menta

Maridado con Garmon 2016 D.O. Ribera de Duero  
(Bodegas Mauro) Reserva de autor 100% tempranillo

- Litchis, infusión de hibiscus y rosas
- Coulant Red Velvet con helado de frutos rojos, remolacha y canela

Maridado con Cava Torrelló 225 Brut Nature Gran  
Reserva 2014 Paraje calificado 40% Macabeo 38%  
Xarel-lo 22% Parellada

75€  
IVA incl