

CENA DEGUSTACIÓN SAN VALENTÍN  
SÁBADO, 16 DE FEBRERO 2019  
21:30 HORAS

## APERITIVOS

MINI ENSADALA DE QUINOA  
BROCHETA DE SHIITAKE EN TEMPURA Y SOJA DULCE  
ATÚN MARINADO Y ESCABECHE DE MANGO

## PRIMER PASE

VIEIRA RUSTIDA Y CREMA DE GUISANTES CON MENTA  
*MARIDAJE: VINO BLANCO HONEY MOON. D.O. PENEDÉS*

## SEGUNDO PASE

LOMO ALTO DE BACALAO, EMULSIÓN DE VIZCAÍNA Y PAK CHOI SALTEADO  
*MARIDAJE: VINO BLANCO VERDEJO FRAY GERMÁN. D.O. RUEDA*

## TERCER PASE

TATAKI DE PRESA IBÉRICA EN ADOBO LIGERO, PERA, CEBOLLITAS GLASEADAS Y BONIATO  
*MARIDAJE: VINO TINTO LAN RESERVA D.O. RIOJA*

## ÚLTIMO PASE

SOPA DE GROSELLAS CON HELADO DE CANELA Y CRUMBLE DE VAINILLA  
*MARIDAJE: MIA MOSCATO PINK DELICATE SWEET*

## CAFÉ E INFUSIONES

UNA COPA (COMBINADO NACIONAL O LICOR) TRAS LA CENA EN NUESTRA TERRAZA "LAS ARTES"