



Cena Romántica

Menú cena romántica

Crema

De hongo portobello servida con espuma de queso de cabra y una “tierra” de prosciutto

○

Papa y ajo asado estilo vallisoletano

Ensalada

Ensalada de sandía con queso mozzarella, rúcula, láminas de almendra tostada y vinagreta de frutos rojos

○

Manzana roja y verde deshidratada, endivias mixtas, nuez caramelizada, foie gras de oca con balsámico

Plato principal

Lonja de robalo chileno con betabel rostizado y salsa bearnesa

○

Filete de res & cola de langosta caribeña a las brasas servida con espárragos y tomate

Postre

Sensación de chocolates, blanco, amargo y de leche