



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

MENÚ SAN VALENTÍN 2018

BIENVENIDA

Cocktail de pétalos y burbujas

APERITIVO

Ceviche de corvina y gamba

PESCADO

Tacos de rodaballo braseado sobre mayonesa de aceituna y chips de ajo

-----*-----

Sorbete de mandarina al vodka

-----*-----

CARNE

Filet mignon albardado con tocineta ibérica y su guarnición

POSTRE

Cúpula de chocolate con núcleo de tocino de cielo y *quenelle* de helado de vainilla

Incluye pan, agua mineral y armonía de vinos (verdejo de Rueda Valdecuevas y vino tinto de la Tierra de Castilla y León Vizar Barrica), café y copa de Cava Freixenet Brut Rosé

PVP/Persona: 37,00€ IVA incluido

Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona: 5,50€ IVA incluido (opcional)

OBSERVACIONES: Menú disponible desde el 10 de febrero al 18 de febrero del 2018 bajo reserva previa con 24 horas de antelación, para mesas completas y para un mínimo de dos comensales.

El número de comensales, a efectos de facturación, se facilitará con 24 horas de antelación al evento. En el supuesto de inasistencia de tres comensales o más al momento del evento de los confirmados previamente, se cobrará el 50% del PVP/Persona IVA incluido de la presente propuesta por cada persona inasistente a partir del tercero. Asimismo le recordamos la necesidad de comunicarnos la existencia de algún tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria. Podemos confeccionar su menú a medida ¡Consúltenos!



No apto para celíacos