

SAN VALENTIN 2020

MENÚ SAN VALENTIN MARIDADO CON NUESTROS VINOS

- Mousse de esparrago blanco con crujiente de queso
- Ensalada de fresas, espinacas, queso de cabra y reducción de Módena.
- Milhoja de rabo de toro a la Cordobesa Ö Ossobuco perfumado en piña y jengibre Ö Suprema de salmón con brotes verdes y crema de chirivías.
- Tiramisú de café con helado de canela
- **Precio: 35€/persona con IVA Incluido**

**OFERTA ESPECIAL CENA PARA 2 PERSONAS+ HABITACIÓN DOBLE HOTEL PAGO DEL VICARIO+
DESAYUNO TIPO CONTINENTAL + VISITA A BODEGA CON DEGUSTACION DE 1 VINO + 1 PINCHO
Y ESTUCHE DE VINO CON 1 BOTELLA DE PETTIT VERDOT Y 1 BOTELLA DE PENTA 150€**

