

Menú degustación San Valentín

POR LA CHEF

Rebeca Fernandez

- Carpaccio de bogavante y huevas de lumpo, jarreado con bisquet de nécoras.
- Brocheta de pulpo y langostinos a la brasa con su propia mahonesa.
- Cordero a baja temperatura con cremoso de boniato y micro huerta.

Postre:

- Corazón de chocolate con coulis de fresa y helado de stracciatella.

Acompañamientos:

- Copa de cava.
- Cafés y Petit fours.

Bodega

- D.O. Rías Baixas Fillaboá.
- D.O.C. Rioja Marqués de Riscal Reserva.

56€ IVA incluido

ARTIEM ASTURIAS

