



# CENA DE SAN VALENTÍN 2026

Sábado 14 de febrero

## Menú

### Delicatessen de bienvenida

Pañuelos de jamón ibérico, queso manchego curado, croqueta de carrillada con salsa finas hierbas, blinis de crema de atún con germinados, saquito de brandada de bacalao con suave de ajoaceite, chupito de cola de langostino crujiente, con salsa especial y milhojas de micuit de foie

### Volován de mariscos

colas de langostino con crema de bogavante

### Sorbete

Smoothie de limón y piña

### Carrillada ibérica

al Oporto con puré de calabaza y gratén de patata

### Torrija de brioche

sobre natillas caseras y helado de leche merengada

### Café expreso e infusiones

### Bodega

Aguas minerales, refrescos, cervezas, vino blanco Marqués de Cáceres DO Rueda y vino tinto Marqués de Cáceres crianza DO Rioja.

**Precio** (por persona): 67€ Iva incluido

**Precio** (por pareja) Cena + Habitación + Desayuno: 193€ Iva incluido

Fin de fiesta con DJ y barra libre hasta las 3am