

a tasting story

Menú San Valentín



LOS RINCONES DEL
MARQUÉS



a tasting story

Aperitivo

Éclair de foie bañado
en chocolate y almendra tostada

Entrante

Crema de centollo acompañada de
vieiras y cremoso de aguacate

Primero

Lubina salvaje con salsa
Beurre Blanc y bimi salteado

Segundo

Pluma ibérica adobada con
salsa cremosa de queso Payoyo
y boletus confitados

Postre

Mousse de chocolate, fruta de la pasión
y ganache de pistacho

Bodega

Cava Tantum Ergo Brut Nature, D.O Cava
Vino blanco Finca Calvestra, D.O V.P El Terrerazo
Vino tinto Taberner, D.O VT Cádiz
Vino dulce Delicado - Ximénez-Spínola, D.O Jerez

Servicio de café incluido

99€

Por persona
IVA incluido



LOS RINGONES DEL
MARQUÉS