

SAN VALENTÍN 2026

Menú



Una noche para compartir, saborear y celebrar el amor.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Totopo crujiente abrazado por guacamole casero, gambón jugoso y tomate confitado en aceite de oliva virgen extra.

ENTRANTES PARA ENAMORARSE (A COMPARTIR)

Foie mi-cuit suave y delicado, acompañado de mermelada de higos y tostaditas artesanas.

Cecina de vaca "Nieto" I.G.P., curada lentamente para disfrutar sin prisas.

Vieiras a la plancha, doradas al punto, con ajo y perejil.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Calamar salvaje a la parrilla con verduras salteadas y alioli casero.

Solomillo de vacuno tierno y jugoso, con patatas y pimientos asados.

EL FINAL MÁS DULCE (A ELEGIR)

Coulant de chocolate blanco, corazón fundente.

Mango en texturas, fresco y sorprendente.

49,00 € por persona

Agua, cerveza o refresco.

o botella de vino para dos personas:

Blanco Rippa Dorii Verdejo D.O. Rueda

Tinto Valdelana Crianza D.O.Ca. Rioja

La Mary
LEÓN