



MENÚ ROMÁNTICO SAN VALENTÍN 2012

Ensalada de jamón de pato, Carpaccio de mango y fresas con vinagreta de frutos secos y miel y confitura de pétalos de rosa

Vieira al horno con farsa de gallega y queso de San simón da Costa

Meloso de ternera gallega con salsa al oporto con milhojas de patatas y setas y espárragos trigueros.

Cre moso de chocolate blanco y fresas acompañado de nuestro vasito de yogur griego casero con lima, coulis de frambuesa y peta zetas de chocolate

Bodega

Vino Blanco Val de Nora (D.O. Rias Baixas) / Vino Tinto Obalo(D.O.C. Rioja)
Aguas / Refrescos / Cafés / Infusiones

