

MENÚ DE SAN VALENTÍN: VIERNES 14 DE FEBRERO DE 2025

PARA EMPEZAR

Crema suave de judías blancas con vieira dorada y chorizo ibérico.

ENTRANTE

Foie gras de pato del suroeste acompañado de chutney de frutas tropicales.

PLATO PRINCIPAL

Suprema de pollo amarillo de Las Landas con salsa de vino amarillo y setas morillas, servido con puré de patatas trufado.

QUESO

Beaufort con ensalada de canónigos y un toque de naranja.

POSTRE

Coulant de chocolate con guindas y sorbete, una creación especial de la Maison Lenôtre.

PEQUEÑAS DELICIAS

Bombones y magdalenas artesanales.

Bebidas incluidas: champán, vino, agua y café.