



Menú San Valentín

Menú San Valentín

Comienzo a las 21h
Jazz en vivo

Aperitivo

Nuestra Gilda de berberechos, esfera de oliva, cremoso de piparras y cebolla encurtida

Turrón de foie, galleta lotus y pera caramelizada

Hill Cuvée 1887 Rosé D.O. Cava

Entrantes

Carpaccio de Carabineros, setas shimehi fermentadas, aceradas y capuchina

Alcachofas flor confitadas, lascas de foie, praliné de pistachos y flores

Albariño Vionta sobre Iías D.O. Rías Baixas

Pescado

Lubina pibil a la brasa, cuscús de remolacha, vegetales y fresas

Albariño Vionta sobre Iías D.O. Rías Baixas

Carne

Solomillo de ternera con chalotas glaseadas y salsa de cerezas al Oporto

Tinto Valdeubón Crianza D.O. Ribera del Duero

Postre

Bizcocho aéreo Red Velvet, suave crema de queso y lima, frambuesas con chocolate y coulis de grosellas

Delicias de nuestro obrador

Aguas minerales y café o infusiones

75€ + IVA/pax
Bebidas incluidas

ALABARDERO
catering & experiences

CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE