

SAN VALENTÍN

Menú

Aperitivo del chef

Vasito de mousse de aguacate
con crema de mascarpone y picada de gambas

Ensalada de gambón rojo y hortalizas
con salsa de ajo y crema de tomate

Lomo de bacalao confitado con crema de puerros
sobre lecho de verduras asadas

Terrina de lechazo asado a baja temperatura
con su reducción, confitura de manzana
y alcachofa crujiente

Corazón de mousse de chocolate
con helado de fresas y crema de leche a la vainilla

Bodega, café y cava

Incluye una consumición (no importación)

en la *Fiesta de San Valentín*
que se celebra a continuación

60€

Balneario de Puente Viesgo, 14 de Febrero 2025