

SAN VALENTÍN

VILLA BANDIDA

R E S T A U R A N T E

ENTRANTES A ELEGIR

Taco de siso con gamba en tempura, lima, salsa kimchi y cebolla encurtida.
Taco de brioche de atún con mayonesa trufada.
Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.
Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.
Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano.

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz del señoret. (min 2 px.)
Arroz de muslo de pato con boletus y foie-gras. (min 2 px.)
Lomo de rodaballo a la Meunière con patatas y verduras.
Chuleta de solomillo de 320 g a la brasa madurado 45 días con guarnición de patatas fritas.
Tallarines con crema de trufa, boletus y parmesano.

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con fresas y helado de frambuesa.
Tarta de queso con crema de lotus.

Bebida incluida. Incluye refrescos, agua y bodega.

BODEGA

Vino blanco: Gorgorito. Uva: Verdejo. D.O. Rueda.
Vino tinto: Gorgorito tinto joven. Uva: Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.
Vino rosado: Ramón Bilbao Rosado. Uva: Tempranillo.

51,50€

Menú mínimo para 2 personas.

DISPONIBLE DEL 10 AL 14 DE FEBRERO