

Menú Especial SAN VALENTÍN

BALNEARIO DE ARCHENA

Entrantes

- Cuajada de berenjenas con néctar de setas y almendras garrapiñadas
- Carpaccio de rape y pepino con yogur griego al hinojo y vinagreta de encurtidos con pulpa de wakame en tosta de pan

Primer plato

- Vieiras rebozadas en arroz crujiente sobre cama de cebollas dulces al yuzu y sushi de hojas verdes

Segundo plato

- Suprema de ave de corral bio, crema de maíz, falso risotto de espárragos y parmesano

Postre

- Sable de chocolate intenso, crema montada al cacao y helado de caramelo

Bebida

- Cerveza y refrescos
- Vino blanco D.O. Jumilla “Celia”
- Vino tinto D.O. Jumilla “Numun”
- Cava y sidra