

Menú Especial SAN VALENTÍN

RESTAURANTE CÁNOVAS

Entrantes

- Carpaccio de presa ibérica con hummus de remolacha y crema de cacahuetes
 - Buñuelo de bacalao con mahonesa de cúrcuma e hilo de Togarashi
- Alcachofa a la brasa con virutas de ibérico y sal de pimentón
 - Gamba roja a la sal
- Ensalada de la pasión en pasta brick

Primer plato

- Filete de gallo pedro frito con ajos tiernos

Segundo plato

- Pluma de ibérico a la brasa con gajo de patata al aroma de tomillo

Postre

- Corazón de bizcocho de fresas, compota de frutas silvestres y mousse de chocolate blanco

Bebida

- Tinto Juan Gil etiqueta amarilla
 - Blanco rueda
 - Rosado
- Cerveza, refrescos y agua
 - Café