



RESTAURANTE LA LAJA

SAN VALENTIN 2018

APERITIVO

Tartaleta de Foie micuit con queso de cabra y gelatina de Pedro Ximénez. 🌾 🍷 🥚 🍷

ENTRANTES

Ensalada de salmón ahumado sobre carpaccio de piña del Hierro macerada y vinagreta de aguacate y piñones tostados y gel de manzana y rúcula. 🍷 🍷

PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado a baja temperatura en aceite de hierbas con pil pil de su gelatina y aire de almejas. 🐟 🌊

Sorbete de mandarina con aire de cardamomo. 🍷 🥚

Magret de Pato en reducción de Marsala con guarnición de manzanas caramelizadas con chalotas y boletus. 🍷

POSTRE

Coulant de chocolate con coulis de frutos rojos y espuma de vainilla con su crujiente de cacao. 🌾 🥚 🍷

BODEGA

Vino Blanco - Trenzones Verdejo, D.O. La Mancha

Vino Tinto - Faustino Crianza, D.O. Rioja

Cava Freixenet, Agua, Refrescos, Jugo de frutas



Disponible menú infantil
Disponible menú vegetariano
Plazas limitadas
Para reservas contactar con
recepción

Precio por persona 51€
(I.G.I.C. incluido)
*Huéspedes in MP /PC/TJ
30€ por persona.
*Clientes en Suite incluido