



RESTAURANTE LA LAJA

SAN VALENTIN 2018

APERITIVO

Tartaleta de paté de setas y champiñones con gelatina de Pedro Ximénez 🍷🌿🍷

ENTRANTES

Ensalada de langostinos vegetales con vinagreta de aguacate, piñones, carpaccio de piña y gel de manzana y rúcula 🌿🌿🌿

PLATO PRINCIPAL

Pescado vegetariano con alioli de ajos confitados y cítricos con hierbas frescas y guarnición de papas confitadas. 🌿🌿

Sorbete de mandarina con aire de cardamomo 🍷🍷

Milhojas de berenjena rellena de soja texturizada, perfumada con hierbas frescas y gratinada con parmesano 🌿

POSTRE

Cremoso de menta, hierba buena con frutas exóticas y salsa maracuyá 🍷🍷

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 normal
Disponible menú infantil
Plazas limitadas
Para reservas contactar con
recepción

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