

San Valentín

Sábado 10 de febrero

Hemos preparado una noche especial

Menú Degustación

Aperitivo de bienvenida

Terrina de foie de pato “mi-cuit” con puré de reineta y reducción de vino tinto
(Nuestro tradicional foie elaborado en casa)

Comenzamos con

Coca de zamburiñas, pisto de verduritas y perlas de soja

Continuamos con la

Ensalada de cigalas, gamba roja al ajillo, alga wakame
y vinagreta de sus corales

De pesquería artesana y grano exquisito

Arroz meloso de Atún Rojo de Almadraba

De nuestros mares

Caldereta de pescados y Mariscos al estilo clásico de los pescadores
(Rape, merluza, mejillón, langostino y sepia)

Directamente de parrilla

Taco de solomillo ibérico a la parrilla con patata ahumada,
higo agridulce, vizcaína de Tatemados y reducción de Oloroso

La nota dulce...

“Fresa, nata y chocolate”

Bodega:

Vino blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo

Vino tinto Beronia Crianza D.O. Rioja

Café, Licor o combinado

Fiesta San Valentín con

Animación musical en dos ambientes

(Música de todas las épocas en vivo y Dj en discoteca)

Recena

[Consomé de ibérico, chocolate a la taza, montaditos variados y bollería casera]

42€ iva incluido

[48€ con 2 copas para la fiesta]

[80€ noche en hotel & desayuno]

* Precios por persona, Noche en hotel en doble distribución

tfn. 921435011

www.ventamagullo.es



venta
Magullo

Complejo Hostalero

“Pensamos en tí, cuidamos el detalle”