

Novecento

SAN VALENTÍN

Moët Chandon Brut Imperial

Aperitivo del chef...

Tar-tar de ostra con topinambour y aire de lima

Centro de mesa...

Foie mi-cuit con pétalos de rosa en tempura
Tallarines de calamar y calabacín con vieiras caramelizadas
Presa ibérica con parmentier de pimientos del piquillo

Individual...

Lomo de salmonete, escabeche de uvas y caviar de mejillones
Pichón relleno de setas y trufa

Postre...

Buñuelos de viento
Cafetería y petit fours

65€

*Precios por persona
Del 14 al 18 de Febrero de 2012
Otras bebidas durante la cena incluidas*

Novencentobar.com · GrupoCobeca.com