Menú San Valentin

CREADO CON AMOR POR BAGUAL RESTAURANT

APERITIVO

Burbujas de amor: kir royale y frutas maceradas en vodka (o) pisco sour de la casa, jugo natural o bebida

ENTREMES

ceviche de pescado blanco y leche de tigre afrodisíaca, tártaro de res y tiradito de atún en salsa nikkei ponzu

PRINCIPAL

(incluye copa de vino tinto o blanco, jugo natural o bebida)

- salmon confitado en aceite de trufas blancas sobre ñoquis de calamar y jugo de crustaceos

- filete de res en costra de jamon serrano y hierbas sobre un gratin de papas en salsa de rosas

POSTRE

cupido de maracuya y chocolate: suave mousse de maracuya servido sobre un ganache de chocolate