

Menú

San Valentín



COMENZAMOS POR CONOCERNOS:

Aperitivo de gelatina de bloody mary con mejillón en escabeche, frescura de apio y espuma de lima

EMPEZAMOS A COMPARTIR:

Alcachofas confitadas con huevo a baja temperatura, jamón ibérico y aceite de trufa

NOS ENAMORAMOS:

Lomo de bacalao confitado sobre puré de manzana verde y aceite de piñones y pasas

LLEGO EL AMOR:

Meloso de carrillera de ternera con parmentier de patata y trufa con salsa de setas y Pedro Ximenez

ALCANZAMOS LAS ESTRELLAS:

Sorbete de frambuesa con salsa de yogurt griego y frutas rojas

DE AQUÍ AL CIELO:

Dulce de chocolate con fruta de la pasión y fresa confitadas con un toque de pimienta.

Bodega incluida

Vino blanco D.O.

Vino tinto D.O.

Cerveza, refrescos y agua mineral



HOTEL BONALBA **** SUP
ALICANTE