Hotel Piudad de Móstoles San Falentín



14 de febrero viernes

Menú degustación

- Chupito de calabaza con cardamomo y vainilla.
- Cucharita de foie con puré de manzana y pistacho verde.
- ♥ Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra caramelizado, piñones y manzana verde.
- Risotto de setas de temporada con galleta de Ideazabal ahumado.
- ▼ Taco de bacalao crujiente con pimientos asados y mojo
- Carrillera de cerdo estofada al Pedro Ximénez con papas revolconas
- Chocolate en texturas

Bodega Vino Blanco Solar de la Vega (D.O. Rueda) Vino Tinto Puerta del Sol (D.O. C. de Madrid) Cava Roger de Flor Brut Nature

Precio: 29 € IVA incluido por persona

Para reservas: 91-6140669 recepcion@h-ciudadmostoles.com