



menú

San Valentín

febrero 2026

Aperitivo

Tosta de Mousse de foie
con salsa de Pedro Ximenez y pasas

Entrantes al centro para compartir

Canelones de Rabo de Toro,
bechamel ligera y demi Glasse de su jugo

Stracciatella de Burrata cremosa,
juego de tomate aliñados a la pimienta, fresa salteada
y brotes frescos de lechugas Baby

Plato principal a elegir

Atún Rojo en Tataki con cremoso de wasabi,
verduritas picantes y ensalada de alga Wakame

o

Magret de Pato al punto, manzana Reineta
asada y salsa de Oporto con mini chalotas

Postre a elegir

Milhojas de Hojaldre caramelizado,
con crema fina de chocolate Blanco y frutos rojos

o

Copa de Cava Rosé

P.V.P 40 € /Comensal

Bodega a parte

Menú disponible bajo reserva la noche del 13 y 14 de febrero

Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web: restauranteacero.com