

MENÚ SAN VALENTÍN

45€/PERSONA
170€ CON HABITACIÓN

PARA ABRIR BOCA

Bloody Mary y perlas de mango.

ENTRANTES

Croquetas cremoso de queso Murcia al vino y compota de manzana granny Smith.

Capuchino de patata trufada y huevas de tobiko.

Mini sándwich de hojaldre, crema de morcilla murciana y ajonesa suave.

1º PLATO

Reducción de Sopa Bullabesa de pescado, langostinos macerados en leche de coco y velo de jabugo.

2º PLATO

Suprema de bacalao Skrei confitado en aceite de cayena, mirepoix de calabaza guisada y licuado de guisante lagrima.

y

Timbal de carrillera ibérica estofada, reducción de su jugo al curry y chips de hortalizas de la huerta.

PRE- POSTRE

Mini copa de gin lemon texturizado y sorbete de menta piperina.

POSTRE

Lingote de tocino de cielo, cremoso de queso de cabra, naranja crujiente y tofee de café arábica.

BEBIDAS

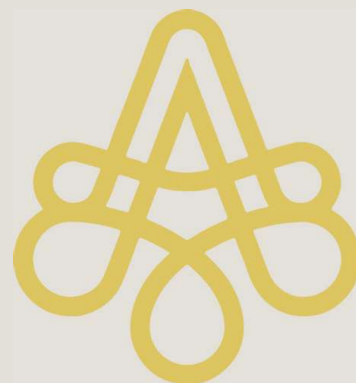
Cava brut Nature Anna Codorniu.

Vino blanco el Tutor (Verdejo).

Vino tinto la Plata (Ribera del Duero).

Cava semiseco Gran Tesoro.

Agua, refrescos, café.



SAN VALENTÍN

AGALIA

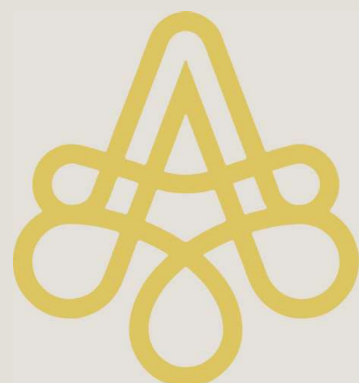
2022

¿QUÉ INCLUYE?

- **Cena en nuestro restaurante**
- **Cama de matrimonio garantizada.**
- **Late check out 15h.**
- **Parking y desayuno incluido.**
- **Botella de Cava incluida.**
- **Información y reservas en:**

Tlf: 968397000

Email: agaliahotel@agaliahotel.es



POR SOLO 170€ POR PAREJA