



CASTILLA TERMAL
OLMEDO

MENÚ

San Valentín

Aperitivo

Canelón de jamón con manzana y crema de patata ahumada.



Entrante

Vieiras a la plancha con muselina de apionabo, tirabeques y almas de Soria.



Cortante

Sorbete de nuestro vino Converso.



Carne

Solomillo de vacuno con musselina de boniato y salsa de oporto con pasas.



Postre

Milhojas con cremoso de mascarpone y frutos rojos.



Bodega

VR La Soterraña Verdejo. D.O. Rueda.
Converso Crianza D.O. Ribera de Duero.
Freixenet Blanc de Blancs. D.O. Cava.