



CASTILLA TERMAL
SOLARES
★★★★

MENÚ

San Valentín

Aperitivo

Cucharita de crema de cabracho con huevos de trucha.



Entrante

Ensalada de langostinos con aguacate, mango y vinagreta cítrica.



Pescado

Merluza en salsa verde con almejas de Pedreña.



Cortante

Sorbete de frutos silvestres.



Carne

Carrillera de vacuno con reducción de vino oloroso y crujiente de patatas asadas.



Postre

Mousse de chocolate con corazón cremoso de fresa.



Bodega

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