

El Monje

RESTAURANTE

San Valentín

14 al 16 de febrero, en almuerzos y cenas

COCKTAIL DE BIENVENIDA

PRIMERA CITA

Steak tartar de ciervo con pan de oliva

PRIMER BESO

Consomé de cigala con codorniz en escabeche de manzana

PRIMER DOMINGO

Rodaballo salvaje con menier de limón negro

NOCHE DE BODAS

Wellington ibérico con shitake y salsa de trufa

LUNA DE MIEL

Eclair craquelado con gelée de fresas y cassis

Y PARA BRINDAR POR LOS DOS

Vino blanco: Fernandez de Piérola Blanco fermentado
en barrica D.O. Rioja

Vino tinto: Vivanco Crianza 2020 D.O. Rioja

62 €

Precio por persona
IVA Incluido

El Monje

RESTAURANTE

Valentine's Day

Available 14th to 16th February

WELCOME COCKTAIL

FIRST DATE

Venison steak tartar with olive bread

FIRST KISS

Norway lobster consommé with quail in apple pickled sauce

FIRST SUNDAY

Wild turbot with black lemon menier

WEDDING NIGHT

Iberian wellington with shitake and truffle sauce

HONEYMOON

Crackled eclair with strawberry and cassis gelée

AND TO TOAST TO BOTH OF US

White wine: Fernandez de Piérola Blanco fermentado
en barrica D.O. Rioja

Red wine: Vivanco Crianza 2020 D.O. Rioja

62 €

Price per person
VAT included