

*San Valentín 2018 Hacienda del Cardenal*  
*Miércoles 14, Sábado 17 y Domingo 18 de Febrero (comida y cena)*

*Para compartir:*

*Copa de cava con fresas*  
*Crema de calabaza y nieve de Grana Padano*  
*Saquitos de Bogavante y mermelada de manzana*  
*Ensalada templada de chipirones y alioli de ajo negro*  
*Bombón de foie sobre sopa de fresas agridulces*

*Principal a elegir entre:*

*Lomo de lubina salvaje, quinoa con refrito de ajetes tiernos y cebolla encurtida*



*Gochinillo al horno de leña con patatas doradas*



*Solomillo de ternera, foie y salsa de boletus*



*Cocochas de bacalao en salsa ligera y su ajoarriero*

*Postre*

*Cre moso de chocolate con leche, crumble de almendra y helado de la pasión*

\*\*\*

*Café o infusión*

*Bebidas*

*Marqués de Riscal verdejo (D.O. Rueda)*  
*Marqués de Murrieta reserva (D.O.C. Rioja)*  
*Agua mineral, refresco o cerveza*

**45 €** *Iva incluido (mínimo para 2 personas)*

*Reservas: 925 22 08 62 y [restaurantehaciendadelcardenal.com](mailto:restaurantehaciendadelcardenal.com)*