



Menú
de
San Valentín


Adealba
— HOTEL ★ ★ ★ ★ —

Este menú de San Valentín
ha sido confeccionado
según los caprichos de los
sentidos, para favorecer la
sensualidad del paladar y
disfrutar de sus exquisitas
y afrodisiacas
cualidades...



Vamos a comenzar con

Vasitos de mousse de foie con cebolla caramelizada y reducción de Módena

En la antigüedad, el foie se usaba habitualmente por sus propiedades afrodisíacas, que junto con la cebolla estimula el sistema nervioso

Tartaleta de confitura de pimiento y mousse de queso suave

El pimiento es un afrodisíaco que dicen los entendidos que hace que aumente el ritmo cardiaco y por lo tanto puede excitar a la persona que los ingiere

Vol au vent de aguacate y gambita baby

El marisco es afrodisíaco por excelencia, debido a su aporte de zinc

Vol au vent de mouse de mejillones y crema de queso

A los alimentos extraídos del mar se les considera, en general, excitantes precisamente porque de la espuma del mar surgió la diosa del amor



A Continuación

Bisquet templado de almendras tiernas

La almendra ha sido un símbolo de fertilidad a lo largo de los siglos. Se cree que su aroma induce a la pasión en la mujer

Seguimos

Bocaditos de presa ibérica al cava

Hemos regado esta carne con cava ya que su mezcla y textura hacen que sean unos bocados excitantes

Pastre

Vasito de textura tres chocolates

El chocolate, objeto de deseo y hasta de obsesión por parte de muchos, es uno de los estimulantes mas sabrosos que existen

Bodega

Vino blanco y tinto D.O. Ribera del Guadiana
Cervezas, refrescos, agua mineral
Café/Chupito de licor o Cava Extremeño

PVP: 35 € persona
(IVA incluido)