



MENÚ SAN VALENTÍN 2019

Coctel de bienvenida: Aperol Spritz

Para compartir

Pimientos rojos asados al carbón y caramelizados con burrata fresca

Ensalada de brotes de lechuga con queso de cabra crujiente, frutos secos y vinagreta de fresas

Segundos a elegir

Picaña de ternera a la brasa con patatas fritas y chimichurri

Salmon fresco al horno con soja, lima y verduritas salteadas

Postre

Flan de queso con galletas María y fresas caramelizadas

Opciones de maridaje para la cena:

Cerveza artesana o

Vino tinto D.O. Rioja o

Vino Blanco D.O. Rueda

(2 cervezas o 1 botella de vino. El vino también puede servirse por copas)

29€ por persona

Reservas: www.broker-madrid.com

T 912 330 485