

# CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL

## MENÚ SAN VALENTÍN 13, 14 Y 15 DE FEBRERO

Pan rústico y bastoncillos con mantequillas

G L FC

Croqueta de pato con salsa hoisin

G SL A S H L

Brioche planchado caliente-frío de buey  
de mar al estilo txangurro

ML C H L G

Carpaccio de ventresca de atún, salsa ponzu y encurtidos

P S SL H

Pulpo a la plancha, parmentier y rouille

ML H L

Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa de ceps

G L H SL A S

Bizcocho aireado de chocolate, cremoso  
de frutos rojos y rosas

G L H

90 €

por persona (IVA incluido)

Bebidas incluidas:

2 cocteles de bienvenida  
y 1 botella de vino blanco o tinto



G - Gluten, FC - Fruto Cáscara, C - Crustáceo, A - Apio, M - Mostaza, H - Huevo, SS - Sésamo,  
P - Pescado, SL - Sulfito, CC - Cacahuete, ML - Molusco, S - Soja, L - Lácteo, AT - Altramuz