

CASA ♥ ZAMA

MENU for TWO

SAN VALENTÍN 2024 — DEL 13 AL 15 DE FEB.

ENTRANTES A COMPARTIR:

Ostras Guillaudeau con caviar y velouté de jamón
•
Tartar de atún rojo de almadraba sobre hoja de cogollo y puré de aguacate

PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR:

*Bacalao con salsa sanluqueña, yema confitada
y su puntilla frita*

•
*Solomillo de vaca y su jugo, acompañado
de puré de calabaza*

POSTRE:

Flor de brownie con frambuesa y chocolate blanco

BODEGA:

Champagne Yannick PrévotEAU / Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

-Una copa por comensal-

•
*Habla de ti / IGP V.T. de Extremadura / Sauvignon Blanc
Javier Sanz Semidulce / D.O. Rueda / Verdejo
Caraballas / D.O. Rueda / Verdejo*

•
*Vallehondo / D.O. Condado de Huelva / Syrah
Márquez y Bengoa Reserva / D.O. Rioja / Tempranillo
Finca Resalso / D.O. Ribera del Duero / Tempranillo
Azpilicueta Crianza / D.O. Rioja / Tempranillo, Graciano, Mazuelo*

•
Clarete de Protos / D.O. Ribera del Duero / Tinta del País

-Dos copas de vino por persona a elegir entre
blanco, tinto y rosado-

120€ por pareja (IVA incluido)

Avenida de la Borbolla, 59, 41013 - Sevilla

www.casaozama.es