



# Velada de San Valentín



12 y 14 de Febrero en  
B bou Hotel La Viñuela & Spa

## MUSICA EN DIRECTO

Disfruta de un romántico almuerzo o cena de San Valentín amenizada por la mejor música en directo.

¡Déjate llevar por la magia!

Entrantes a compartir

*Tartar de Salmón Picante con Shichimi Togarashi y Piña Colada*

*Blini de Pastel de Centollo y Huevas de Arenque*

Primer plato

*Timbal Axárquico de Aguacate y Mango, Concha Fina, Brotes y Flores de Invierno con Caviar de Fresas*

Segundo plato

*Presa Ibérica con Taco de Foie a la Sartén, Jugo de Trufa y Vainilla, Cremoso de Castaña y Fruta de Dragón*

Postre

*Bavaroise de Chocolate Blanco y Frambuesas en Bizcocho de Cacao, Fresa bañada en Chocolate Negro y Crema de Dulce de Leche*

Incluye agua, cerveza, refrescos, café e infusiones

Vinos

*Casar de Burbia - D.O. Bierzo  
Melior Matarromera D.O Ribera del Duero*

Reservas . Bookings  
952 519 193 - 676 488 144  
hotel@hotelvinuela.com



# Valentine's Evening



February 12 and 14 in  
B bou Hotel La Viñuela & Spa

## LIVE MUSIC

Enjoy a romantic Valentine's lunch or dinner entertained by the best live music. Let yourself be carried away by the magic!

Starters to share

*Spicy Salmon Tartare with Shichimi Togarashi and Piña Colada*

*Crab Cake Blini and Herring Roe*

First course

*Axárquico Timbal of Avocado and Mango, Thin Shell, Sprouts and Winter Flowers with Strawberry Caviar*

Second course

*Iberian Pork with Pan-Fried Foie Taco, Truffle and Vanilla Juice, Chestnut Cream and Dragon Fruit*

Dessert

*Bavaroise of White Chocolate and Raspberries in Cocoa Sponge Cake, Strawberry dipped in Dark Chocolate and Dulce de Leche Cream*

Includes water, beer, soft drinks, coffee and infusions

wines

*Casar de Burbia - D.O. Bierzo  
Melior Matarromera DO Ribera del Duero*

Reservas . Bookings  
952 519 193 - 676 488 144  
hotel@hotelvinuela.com

