



Menu San Valentín 2026

Copa de Bienvenida

Espumoso Rosado

Aperitivo del Chef

Blini de Makisushi en Tartar de Atún Rojo con Guacamole y Wasabi
Cucharita de Queso Fresco con Aceite de Acacia

Croqueta de Foie y Manzana Verde Asturiana
Ravioli de Langostino y Calabacín

Entrante a Elegir

Milhojas Crujiente de Foie Mi-Cuit y Crema de Membrillo con copita de Tokaji

o

Parmesana de Verduras al Horno con Aroma de Albahaca

Principal a Elegir

Corvina con Salsa de Azafrán y Fideos de Verduras

o

Solomillo de Vacuno al Romero con Cazuelita de Patatas y Verduritas

Postre a Elegir

Fina Tarta de Manzana con Helado de Vainilla y Nueces

o

Sopa de Fresa, Lima, Crema Helada de Queso y Coral de Almendras

Cafés, Té & Infusiones

-

Mignardises

Bodega

Blanco D.O. Rías Baixas, Albariño *Laxas*

Tinto D.O. Ribera del Duero Valquemao -

Otras Bebidas incluidas: Agua Mineral, Refrescos, Cervezas, Zumos

79 € IVA incluido

Disponible desde el 13 hasta el 14 Febrero de 2026, almuerzos y cenas

Restaurante Los Cedros

C/ Allendesalazar, nº 4, 28043 Madrid

Tlf: +34 91 515 22 00

www.restaurantelosc Cedros.es

E-mail Reservas y Eventos: reservas@quintadelosc Cedros.com