

MENÚ SAN VALENTÍN 2018

SOLO CENAS 14, 15, 16 Y 17 DE FEBRERO

Espeto de sardina con buñuelo de salmorejo

Crema de foie con naranja

Presa a la orza con calabaza y semillas

Crema de almendras, codorniz en escabeche de jengibre

Taco de atún macerado con caldo de puchero picante

Lomo de Rape asado con risotto de ortiguillas y habitas de soja

Cerdo crujiente lacado con tubérculos asados

Postre

Fresas maceradas, gel de su infusión, crema de mascarpone y bizcocho de lima

Precio menú por persona bebidas incluidas 42 €



RESTAURANTE
LOS SENTIDOS
Juan Pablo Gámez

OLEO TOUR JAEN
MICHELIN
Guía Repsol

C/. Doctor 13, Linares (Jaén) | Teléfono: 953 65 10 72 | www.losentidos.net

The banner features a background image of a restaurant interior with round tables and a large window. On the left, there is a close-up of a glass being filled with olive oil. The text includes the restaurant name, chef's name, and various awards and logos.