

CASA ♥ ZAMA

Love Story

MENU

SAN VALENTÍN 2026

DISPONIBLE DESDE LA NOCHE DEL JUEVES 12 DE FEBRERO
AL DOMINGO 15, ALMUERZO Y CENA.

ENTRANTES INDIVIDUALES

Mini lasaña crujiente de bonito con piparras y pesto rojo
de tomate deshidratado

Roast beef de presa ibérica con encurtidos y migas

PRIMERA FUNCIÓN

Níscalos glaseados con jamón ibérico
y yema de huevo de corral

SEGUNDA FUNCIÓN

Pato Wellington, puré trufado y reducción de su jugo

DULCES BESOS

Brownie de Oreo con mousse
de chocolate blanco y frutos rojos

PVP: 97€ POR PAREJA.
(IVA incluido)

MARIDA TU POSTRE CON CHAMPAGNE:

Añade champagne para maridar con nuestro exclusivo postre:

Champagne Moët & Chandon Brut Imperial (37,5cl)

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier /
Bod. Moët & Chandon / A.O.C. Champagne

PVP: 50€ de suplemento sobre el menú.
(IVA incluido)



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

CASA ♥ ZAMA

BODEGA

Agua incluida.

A elegir 1 botella cada 2 personas entre:

• BLANCOS

Alba Balbaína (V.T. de Cádiz)
Palomino / Bod. Barbadillo / V.T. de Cádiz

Habla de ti (IGP V.T. de Extremadura)
Sauvignon Blanc / Bod. Habla

Javier Sanz Semidulce (D.O. Rueda)
Verdejo / D.O. Rueda / Bod. Javier Sanz

Frizzante Barbadillo VI Cool
Moscatel / Bod. Barbadillo

Protos Verdejo (D.O. Rueda)
Verdejo / D.O. Rueda / Bod. Protos

• TINTOS

El Andén de la Estación (D.O. Ca Rioja)
Tempranillo y Garnacha / D.O. Ca Rioja / Bod. Muga

Gotas de Habla (V.T. Extremadura)
Syrah y Tempranillo / V.T. de Extremadura / Bod. Habla

Azpilicueta Crianza (D.O. Ca Rioja)
Tempranillo, Graciano y Mazuelo / Bod. Azpilicueta

Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero)
Tempranillo / Bod. Emilio Moro

• ROSADOS

Muga rosado (D.O. Ca. Rioja)
Garnacha, Viura y Tempranillo / Bod. Muga

Clarete de Protos (D.O. Ribera del Duero)
Tinta del País / Bod. Protos