

# 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 erupcionante de bonito** con piparras y pesto rojo de tomate deshidratado

**Roast beef de presa ibérica** con encurtidos y migas

## PRIMERA FUNCIÓN

**Níscales 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 (57,5cl)**

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

**PVP: 50€ de suplemento sobre el menú.**

**(IVA incluido)**

FRANCE 1743

**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

# CASA OZAMA

## 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