

MENÚ SAN VALENTÍN 2026

DISPONIBLE EL 14 DE FEBRERO
EN MAGNOLIO



Espectáculo flamenco artista
MARÍA MORENO,
acompañada de guitarra, cante e
instrumento de viento.

CASA
INQUIETA

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

+34 954 560 225

reservas@casainquieta.es

c/ Zaragoza, 20, Sevilla

www.casainquieta.es

MENÚ SAN VALENTÍN

FLAMENCO 14 de febrero

— Comienzo a las 21:30h —

APÉRITIVOS

Bocadito de foie y frutos secos
Blinis con caviar y yema
Mini croissant de steak tartar



Vieira con salsa cítrica,
aguacate y manzana verde



Canelón de carrillera de vaca
con bechamel trufada y jugo de carne

— Inicio de María Moreno 22:15h —

Chocolate en texturas



MARIDAJE

Palo Cortado Barbadillo selección de criaderas
(Uva Palomino Fino de Sanlúcar de Barrameda)



Godeval
(Uva Godello de Valdeorras)



Hito
(Uva Tinta del País, de Ribera del Duero)



Eva Cream bodega Barbadillo
(Uva Palomino Fino y PX de D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

110€

Precio por pareja
(IVA incluido)

Incluye espectáculo de flamenco

CASA
INQUIETA