



MENÚ SAN VALENTÍN 2024

COCKTAIL BIENVENIDA | WELCOME COCKTAIL

Nuestra mimosa

Our Mimosa

Cava, coulis de frutos rojos, licor de flor de sauco

Cava, red fruit coulis, elderflower liqueur

APERITIVOS | APPETIZERS

Corte de manzana acidulada relleno de foie y Palo Cortado

Acidulated apple cut stuffed with foie and Palo Cortado

Tataki de atún rojo, lechuga de mar y mayo de chiles

Tataki of red tuna, sea lettuce and chili mayo

Torreznillo de cochinillo con pera asada y patata revolcona

Pig torreznillo with roasted pear and revolcona potato

PRIMERO | STARTERS

Merluza al vapor con fondo de verduras tostadas y tomatitos asados

Steamed hake with a base of toasted vegetables and roasted tomatoes

SEGUNDO | MAIN

Presa ibérica de bellota, puré de boniato y cebolleta “torrada”

Iberian acorn-fed pork, sweet potato puree and roasted onion

POSTRE | DESSERT

Cuatro tentaciones

vainilla, frambuesa, chocolate blanco y rosas

Four Temptations

vanilla, raspberry, white chocolate and roses

FINAL | THE END

Pequeños bocaditos para la ocasión

Small snacks for the occasion

Cóctel a elegir de nuestra carta en el lobby bar

Cocktail to choose from our menu in the lobby bar

75€