



MENÚ DE SAN VALENTÍN

ST. VALENTINE'S MENU

~
Dúo de Ostras, Asadas y en Tempura de Curry
Oyster Duet, Roasted and Curry Battered

~
Bombón sorpresa de hígado de pato relleno de dátiles con reducción de Oporto Rojo especiado
Duck Foie Gras Surprise Filled with Dates, Spiced Porto Wine Reduction

~
“Sashimi” de bogavante con atadillo de chipirones, vieira, vinagreta de cava y tartar de fresas
Lobster “Sashimi” with Baby Squids, Scallops, Cava Dressing and Strawberry Tartar

~
Corazón de atún rojo a nuestra forma, salsa de fruta de la pasión, naranja y sésamo
Red Tuna Sirloin Ritz Style, Passion Fruit Sauce, Orange and Sesame

~
Secreto ibérico, toque de chocolate y castañas glaseadas
Iberian Pork Loin, a Hint of Chocolate and Glazed Chestnuts

~
“Moelleux” de chocolate guanaja, corazón de coco y sorbete de frutos exóticos
Guanaja Chocolate “Moelleux”, Coconut Heart and Exotic Fruit Sorbet



Mumm Cordon Rouge – A.O.C. Champagne
Fuente Elvira (Verdejo) – D. O. Rueda
Ares Crianza (Tempranillo) – D. O. Ca. Rioja

—
PRECIO POR PERSONA 105€ PRICE PER PERSON
—

(IVA INCLUIDO. OTRAS BEBIDAS NO INCLUIDAS. | VAT INCLUDED. OTHER BEVERAGES NOT INCLUDED.)