



Valentine's Menu

para compartir - to share

carpaccio de gamba roja con tartar de dátiles y ajo blanco
red prawn carpaccio, dates tartare and ajoblanco

comenzar - starter

vieiras con cremoso de fruta de la pasión
scallops with passion fruit cream and citrus
essence

pescado - fish

salmón a baja temperatura y cous-cous de
verduras y setas
slow cooked salmon with vegetables and
mushrooms cous-cous

carne - meat

solomillo de ternera con escalope de foie,
salsa de frutos rojos y cremoso de trufa
beef sirloin with foie fillet, red fruit sauce
and truffle cream

dessert

corazón de chocolate con nube de algodón
chocolate heart with cotton candy cloud

bodega - wines
tarima rosado
marco real
tinto monastrell
cava Sofía Cañizares

P.V.P 48€ IVA incluido- TAX included

