

MENÚ San Valentín 2018
14.02.18 LOVE DAY

ENTRANTES PARA COMPARTIR / Starters to share

Jamón ibérico de bellota y pan de coca con tomate de colgar
Iberian ham with crunchy bread with hang tomato

+

Anchoas Lolín 00 con virutas de parmesano
Lolin anchovies with shavings parmesano cheese

+

Alcachofas clásicas Filigrana
Clasic Filigrana's artichocke

+

Ravioli de langostino de Sant Carles, ceps y butifarra
Shrimp ravioli from Sant Carles, fungus and sausage

A ELEGIR EL PLATO PRINCIPAL / To Choose the Main course

Entrecot de ternera con puré de patata trufado y setas
Grilled beef entrecot with truffle mashed potatoes and fungus

o

Lubina salvaje con calabaza y naranja, cilantro y cebolleta tierna
Sauvage seabass with pumpkin and orange, coriander and spring onion

EL POSTRE / The Dessert

Lingote de chocolate con vainilla y pera
Chocolate brick cake with vanilla and pear

Copa de cava rosado Elyssia de Freixenet
Glass of rosé cava Elyssia from Freixenet

BODEGA / Wines and drinks

Aguas Minerales / Mineral Water

Vino blanco Ca'n Estruch -d.o Catalunya / White wine – Ca'n Estruch D.O Catalunya

Vino Tinto Izadi -d.o Ca Rioja- / Red wine – Viña Izadi crianza D.O Ca Rioja

Precio: 38€p. p (iva incl.)



Happy Valentine's Day