



Sopar de Sant Valentí

Cena de San Valentín | Valentine's Day Dinner

Aperitiu

Aperitivo | Appetizer

Infusió de tomàquet amb pop marinat al pimentó de la Vera i brots tendres
Infusión de tomate con pulpo marinado al pimentón de la Vera y brotes tiernos
Tomato infusion with marinated octopus and tender sprouts

Escamarlà lleugerament rostit, tartar de pop amanit, tocs d'all negre i "gazpachuelo" d'alvocat
Cigala ligeramente asada, tartar de pulpo aliñado, toques de ajo negro y gazpachuelo de aguacate
Lightly roasted lobster, seasoned octopus tartar, black garlic touches and avocado "gazpachuelo"

Llobarro a baixa temperatura, amb albergínia al miso i salsa de mostassa violeta
Lubina a baja temperatura, con berenjena al miso y salsa de mostaza violeta
Sea bass cooked at low temperature miso with aubergine and violet mustard sauce

Melós de wagyu glassejat, crema de chirivia cítrica, salsa de tamarinde i crocant de formatge Comte
Meloso de wagyu glaseado, crema de chirivia citrica, salsa de tamarindo y crocante de queso Comte
Glazed mellow wagyu, citrus parsnip cream, tamarind sauce and Comte cheese crisp

Perles gelades de fruits vermells i cremós de iogurt grec
Perlas heladas de frutos rojos y cremoso de yogurt griego
Frozen berry pearls and greek yogurt cream

Petit Fours

105€

Menu & Cava

Mim Pinot Noir Rosé Brut Reserva 2016

130€

Menu & Champagne

Louis Roederer-Remis Brut Premier NV

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

