

SAN VALENTÍN DEGUSTACIÓN

Copa de cava rosado de bienvenida



APERITIVOS

Hummus de remolacha con pan hindú

Blini de salmón marinado, tobiko y miso

Croquetas caseras de ceps



ENTRANTE

Berenjena confitada al comino, sardina ahumada,
mozzarella y tomates secos



PESCADO

Lomo de atún a la llama con ponzu y “pico de gallo” de fresas



CARNE

Tataki de ternera, shitake confitado y salsa satay



POSTRE

Chocolate blanco, vainilla y frambuesa

Petit fours

Agua - Cafè

Precio: 50€ por persona - IVA incluido - Bebidas no incluidas

SANT VALENTÍ DEGUSTACIÓ

Copa de cava rosat de benvinguda



APERITIUS

Hummus de remolatxa amb pa hindú

Blini de salmó marinat, tobiko i miso

Croquetes casolanes de ceps



ENTRANT

Albergínia confitada al comí, sardina fumada,
mozzarella i tomàquets secs



PEIX

Llom de tonyina a la flama amb ponzu i “pico de gallo” de maduixes



CARN

Tataki de vedella, shitake confitat i salsa satay



POSTRE

Xocolata blanca, vainilla i gerds

Petit fours

Agua - Cafè

Preu: 50 € per persona - IVA inclòs - Begudes no incloses